НАСТОЛЬНАЯ

ПОВАРЕННАЯ КНИГА

для

ХОЗЯЕКЪ.

Посвящается
Екатеринѣ Сергѣевнѣ
Коротневой.



Составила и издала Е. ШАВРОВА.

Изданіе 1-е.



КІЕВЪ.
Типографія Т. Г. Мейнандеръ, Николаевская, д. № 17.
1899.

Дозволено Цензурою. Кіевъ, 15 апрѣля 1899 г.

Оглавленіе.

Предисловіе.

При составленіи своей книги я имѣла цѣлью указать средства къ уменьшенію расходовъ и дать возможность молодымъ и неопытнымъ хозяйкамъ въ короткое время изучить практически какъ кухню, такъ и хозяйство вообще, что безъ хорошаго, полнаго руководства сдѣлать невозможно.

Безспорно здоровье есть величайшее благо въ мірѣ; не подлежитъ также сомнѣнію и то, что хорошая и здоровая пища, помимо другихъ условій, имѣетъ огромное вліяніе и, главнымъ образомъ, въ жизни дѣтей и юношей въ пору ихъ физическаго и умственнаго развитія и потому каждая хозяйка должна заботиться о здоровомъ и питательномъ столѣ.

И самыя условія жизни каждый день убѣждаютъ, что въ настоящее время больше, чѣмъ когда нибудь необходимо основательно знать домашнее хозяйство, и въ особенности хозяйкамъ средняго достатка, которыя, не имѣя возможности держать болѣе одной прислуги, нерѣдко, въ силу разныхъ случайностей, остаются совсѣмъ безъ нея и до прiисканія новой чувствуютъ себя въ безвыходномъ положеніи, не умѣя приготовить даже самый несложный обѣдъ.

Если въ такихъ случаяхъ книга моя поможетъ выйти изъ затрудненія и вообще послужитъ хорошимъ пособіемъ къ изученію домашняго хозяйства,—нелегкій трудъ мой будетъ вполнѣ вознагражденъ. По количеству и разнообразію блюдъ, помѣщенныхъ въ моей книгѣ, она нисколько не уступаетъ самымъ дорогимъ изданіямъ подобнаго рода, но дешевле ихъ и потому доступнѣе большинству семействъ.

Въ ней хозяйки найдутъ описаніе приготовленія какъ изысканныхъ и дорогихъ, такъ и самыхъ простыхъ дешевыхъ блюдъ, много старинныхъ рецептовъ, а также способы сбереженія разныхъ припасовъ, необходимыхъ въ городскомъ и деревенскомъ хозяйствѣ, которые нужно, по возможности, заготовлять заблаговременно, потому что

покупка, сдѣланная во время и въ большомъ количествѣ обходится всегда гораздо дешевле, чѣмъ по мелочамъ.

Книга моя состоитъ изъ 23 отдѣленій, заключающихъ въ себѣ болѣе 2000 описаній разныхъ кушаній скоромныхъ и постныхъ съ подробнымъ указаніемъ при каждомъ описаніи выдачи нужной провизіи мѣрою и вѣсомъ и отдѣленія, въ которомъ помѣщены исключительно кушанья грузинскія, армянскія, персидскія съ ихъ мѣстными названіями, приготовленіе которыхъ я имѣла возможность изучить, живя долгое время въ Закавказьи.

Чтобы легче и скорѣе найти намѣченное блюдо, при каждомъ отдѣленіи приложенъ реестръ, помѣщенныхъ въ немъ кушаній.

Благоразумная экономія есть основаніе благосостоянія и потому каждая хозяйка должна заботиться о томъ, чтобы въ ея хозяйствѣ ничто не пропадало даромъ, чтобы расходъ ни въ какомъ случаѣ не превышалъ прихода.

Дрова составляютъ первую потребность кухни, но они почти повсемѣстно дороги и очень часто служатъ предметомъ непріятныхъ разговоровъ между кухаркой и хозяйкой.

Чтобы избѣжать лишней и совершенно безполезной траты дровъ, совѣтую хозяйкамъ опредѣлить время завтрака и обѣда, который необходимо заказывать весь сразу, а не по частямъ, и не позволять затоплять до тѣхъ поръ, пока все, что возможно, не будетъ приготовлено и поставлено на плиту. Такимъ образомъ достигается не только большая экономія дровъ, но и экономія времени.

Въ домахъ, гдѣ строго придерживаются разъ установленнаго порядка, прислуга гораздо исполнительнѣе и не такъ часто мѣняется.

Мнѣ кажется, совершенно лишнее говорить о необходимости соблюдать въ кухнѣ чистоту и опрятность, такъ какъ это должно быть извѣстно даже и самой молодой хозяйкѣ — опрятность и порядокъ сфера женщины.

Не говорю также объ устройствѣ кухни и ея принадлежностей, потому что каждая хозяйка держитъ кухню сообразно своимъ средствамъ и потому совѣты въ этомъ отношеніи были бы совершенно безполезны.

Е. Шаврова.

КУШАНЬЯ, ПОДАВАЕМЫЯ КЪ ЗАКУСКѢ.

Обыкновенно передъ обѣдомъ подается закуска. На званныхъ обѣдахъ въ столовой, если она большая, или сосѣдней съ нею комнатѣ, ставится отдѣльный, покрытый скатертью столъ, на которомъ размѣщаются тарелки съ разными закусками: 2—3 сортами сыра, сардинками, кильками, разной маринованной рыбой, грибами, икрой свѣжей, паюсной, сливочнымъ масломъ, балыкомъ, семгой, фаршированными яйцами, тартинками, редисомъ, селедкой, которая приготовляется такъ:

1.—1) Хорошія голландскія сельди (одну или двѣ, смотря по числу обѣдающихъ), налить на 2—3 часа молокомъ, затѣмъ осторожно снять кожу, отдѣлить мясо отъ хребтовой кости, переложить на маленькое продолговатое блюдо, приставить хвостъ и голову, вложить въ ротъ пучекъ зелени петрушки или укропа, порѣзать селедку острымъ ножомъ тонкими кусочками наискось. Отварить красную, сладкую свеклу, 3—4 шт. картофеля, очистить, мелко изрубить то и другое, смѣшать, обложить вокругъ селедки вѣнкомъ, убрать порѣзанными тоненькими ломтиками огурцами, листочками зеленой петрушки, лукомъ, присыпать изрубленнымъ крутымъ яйцомъ. Ложечку готовой горчицы смѣшать съ сахаромъ, развести бѣлымъ уксусомъ, положить ложку хорошаго прованскаго масла, размѣшать, вылить на селедку.

2) Вымоченныя въ молокѣ селедки вычистить, отдѣлить головы и хвосты, снять съ костей все мясо, изрубить, смѣшать съ мелко изрубленнымъ, поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, прибавить двойное, по вѣсу мяса селедокъ, количество мякиша чернаго хлѣба, толченаго перца, мушкат. орѣха, ложки двѣ свѣжей сметаны, истолочь все въ ступкѣ, выложить въ небольшую кастрюльку, поставить на нѣсколько минутъ на огонь, не переставая мѣшать; затѣмъ выложить на блюдо, остудить, раздѣлить на части, придать имъ форму туловища селедки, переложить, на пропитанную масломъ бумагу, разостланную на большой сковородѣ, подрумянить съ обѣихъ сторонъ, переложить на тарелку или маленькое блюдо, поскорѣе приставить головы и хвосты и сейчасъ же подать.

3) Мясо 2 вымоченныхъ въ молокѣ голландскихъ или шотландскихъ селедокъ мелко изрубить, смѣшать съ 3—4 вареными, протертыми картофелинами, 1 натертымъ на теркѣ сырымъ антоновскимъ яблокомъ, рубленой зеленью петрушки, кервеля, эстрагона, укропа, положить 1 лож. сливочнаго масла, 1 лож. уксусу, толченаго перца, размѣшать хорошенько, уложить на блюдо, придавъ форму селедки, приставить головы и хвосты, подать.

Или прибавить въ эту массу 2 лож. сметаны, 1 поджаренную въ маслѣ луковицу, 2 сырыхъ яйца, мушкат. орѣха, ½ франц. булки, намоченной въ молокѣ и отжатой, размѣшать, переложить въ серебряную или жестяную кастрюльку, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, запечь въ духовой печи. Подать въ той же самой кастрюлькѣ.

4) Вычистить вымоченныя въ молокѣ селедки, снять съ костей, уложить на блюдо, убрать кругомъ очищенными свѣжими, порѣзанными тоненькими ломтиками (кружками) огурцами, отвареной и такъ же порѣзанной свеклой, картофелемъ, морковью, лукомъ, присыпать изрубленнымъ крутымъ яйцомъ, капарцами, облить уксусомъ, смѣшаннымъ съ прованскимъ масломъ, сверху присыпать толченымъ перцемъ.

Или облить вычищенную и порѣзанную селедку соусомъ № 399.

5) Снять мясо съ вымоченныхъ селедокъ, мягко истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито, смѣшать съ 3 лож. густыхъ сливокъ, (на 2 селедки) всыпать полную горсть толченыхъ сухарей, 2 лож. масла, размѣшать, запечь въ кастрюлькѣ, смазанной масломъ и обсыпанной сухарями.

6) Или подать фаршированныя сельди № 654.

2. **Тартинки съ масломъ и икрой.** Нарѣзать тонкими ломтями франц. булку, намазать съ одной стороны лучшимъ сливочнымъ масломъ, сверху положить тонкій слой свѣжей (зернистой) икры или тонкій ломтикъ паюсной, присыпать очень мелко изрубленнымъ зеленымъ лукомъ, (сѣянцомъ) уложить на тарелку, покрытую салфеткой.

3. **Тартинки покрытыя майонезомъ.** На ломтики франц. булки положить нарубленнаго ланспика, сверху кусочекъ обжаренныхъ въ маслѣ ершей, облить соусомъ майонезъ. Тартинки приготовляются также съ тоненькими ломтиками ветчины, языка свѣжаго или копченаго, обжаренной холодной дичи, телятины и сыра.

4. **Тартинки съ гусемъ и капустой.** Нарѣзать небольшими неслишкомъ тонкими ломтями хорошаго чернаго хлѣба, обжарить хорошенько въ сливочномъ маслѣ только съ одной стороны, съ другой же осторожно вынуть мякишъ, наполнить обжаренной въ маслѣ шинкованной кислой капустой, прикрыть ломтикомъ копченаго гуся или варенаго копченаго языка; блюдо покрыть салфеткой, уложить на него тартинки.

5. **Тартинки съ селедкой или сардинками.** Сварить круто 6 яицъ, вынуть желтки, растереть ихъ хорошенько съ 2 лож. свѣжаго прованскаго масла, 1 чайн. лож. горчицы въ порошкѣ, положить мелко изрубленныхъ капарцовъ, молоки отъ селедки или нѣсколько сардинокъ, размѣшать, намазать ломтики франц. булки, обжаренные въ маслѣ, сверху положить кусочки селедки и сардинокъ, вставить въ печь минутъ на 5, не болѣе.

6. **Тартинки съ телячьими почками.** Порѣзать ломтиками франц. булку, намазать хорошенько съ обѣихъ сторонъ растопленымъ сливочнымъ масломъ. Телячьи почки обжарить въ маслѣ, порѣзать ломтиками, разложить на хлѣбъ, полить масломъ, въ которомъ жарились почки, посыпать тертымъ на теркѣ сыромъ пармезаномъ или швейцарскимъ, скропить масломъ, вставить въ печь, а когда зарумянится, сложить на тарелку.

7. **Тартинки съ жареной куропаткой.** Очистить куропатки, выпотрошить, вымыть, изжарить въ маслѣ посочнѣе. Французскую булку порѣзать ломтиками, поджарить съ одной стороны въ чухонскомъ маслѣ. Крутые желтки растереть, смѣшать съ порубленными сардельками, протереть сквозь сито, влить немного прованскаго масла, положить толченаго перца, поджаренной въ маслѣ и мелко порубленной зелени петрушки, порубленныхъ капарцовъ, раковыхъ шеекъ и 1 чайн. лож. эстрагоннаго уксуса, размѣшать хорошенько, смазать этой массой гренки съ неподжаренной стороны, положить сверху порѣзанные тоненькими ломтиками филеи куропатокъ.

8. **Гренки съ селедкою.** Срѣзать корки съ французской булки, порѣзать ее тоненькими ломтиками, обровнять края, уложить на смазанный масломъ листъ, поставить минутъ на 5 въ печь. Хорошія селедки налить молокомъ или пивомъ часа на 2, снять съ нихъ кожу, головки и хвостики отрѣзать прочь, выпотрошить, разрѣзать вдоль хребта, вынуть кости, нарѣзать наискось тоненькими кусочками. Растереть готовую горчицу съ прованскимъ масломъ и крутыми желтками; молоки, вынутые изъ селедки, изрубить очень мелко съ оливками безъ косточекъ, смѣшать съ горчицей, прибавить 1 лож. чухонскаго или сливочнаго масла, растереть хорошенько, намазать этой массой съ одной стороны гренки, положить сверху нарѣзанную селедку, мелко покрошенный лукъ сѣянецъ, порубленные оставшіеся бѣлки и вставить въ печь на 5 минутъ.

Выдать: 1 франц. булку, 2 селедки, 1 чайн. лож. готовой горчицы, 2 яйца, 10 шт. оливокъ, 3 лож. прованскаго масла, 1 лож. чухонскаго масла, зеленаго луку.

Если гренки приготовляются въ постные дни, не нужно класть яицъ и чухонскаго масла.

9. **Фаршированный поросенокъ холодный.** Жирнаго поросенка убрать какъ слѣдуетъ, вымыть хорошенько, разрѣзать въ длину отъ горла до хвоста, осторожно снять кожу, чтобы не порѣзать ее; все мясо снять съ костей, порубить какъ можно мельче вмѣстѣ съ печенкою поросенка, положить соли, толченаго простого и англійскаго перцу, ½ франц. булки, намоченной въ молокѣ и отжатой, 2 желтка, размѣшать хорошенько. Кожу поросенка растянуть на столѣ внутренней стороной наверхъ, покрыть фаршемъ ровнымъ слоемъ, сверху уложить на разстояніи одну отъ другой узенькія тонкія полоски шпика, между ними, разрѣзанныя на 8 частей каждое, крутыя яйца, (2—3) свернуть въ длинную трубку, обвязать толстыми нитками, завернуть плотно салфеткою, опять ниткой, опустить въ кипящій бульонъ, приготовленный изъ оставшихся костей отъ поросенка, кореньевъ, соли, лавров. листа, перца и 3 лож. уксуса. Когда поросенокъ сварится, вынуть его, остудить, положить подъ легкій прессъ часа на 3. Передъ подачею къ столу, нарѣзать тоненькими ломтиками, уложить на тарелку. Можно изъ бульона приготовить ланспикъ, уваривъ его до 1 стак., застудить, красиво нарѣзать, разложить на куски рулета. Ланспикъ можно подкрасить краснымъ жильотиномъ.

10. **Икра стерляжья.** За 5—6 часовъ до отпуска къ столу, разрѣзать осторожно брюхо у большой стерляди, выпустить икру въ чашку, слегка посолить, посыпать толченымъ бѣлымъ перцемъ, перемѣшать деревянной вилкой осторожно, чтобы не раздавить икринокъ, откинуть на сито, поставить на ледъ. Подавая, выложить на тарелку, кругомъ убрать зеленью петрушки, укропа и эстрагона.

11. **Икра щуки, судака, лосося.** Выпустить икру изъ щуки, судака или лосося въ каменную чашку, обдать ее 2—3 раза кипяткомъ изъ самовара, осторожно размѣшивая, прополоскать хорошенько въ холодной водѣ, откинуть на сито, сложить на тарелку, посыпать солью, толченымъ перцемъ, вынести на ледъ. Подавая къ столу, сверху посыпать мелко изрубленнымъ зеленымъ лукомъ.

12. **Икра сига.** Икра сига считается самой лучшей. Выпустить ее нужно непремѣнно изъ живой рыбы, сейчасъ же налить холодной водой, осторожно отдѣлить всѣ пленки, соединяющія зерна икры, откинуть на сито, дать стечь водѣ, переложить въ тарелку, приправить солью, перцемъ, размѣшать осторожно деревянной вилкой, вынести на ледъ на сутки. Передъ подачей къ столу, сверху посыпать мелко покрошеннымъ зеленымъ лукомъ.

Чтобы икра имѣла не бѣлый, а розовый цвѣтъ, положить въ нее кромѣ соли 1/2 чайн. лож. толченой селитры.

13. **Сыръ изъ зайца.** Очистить зайца отъ пленокъ, вымыть, посолить, оставить на 1 часъ; потомъ обжарить до половины готовности, поливая масломъ, разрубить на части, сложить въ кастрюлю, полить 2 лож. растоплен. чухонскаго масла, закрыть кастрюлю крышкой, тушить, переворачивая куски. Когда заяцъ будетъ готовъ, вынуть его, снять все мясо съ костей, изрубить какъ можно мельче, смѣшать съ тертымъ голландскимъ сыромъ и масломъ, въ которомъ жарился заяцъ, вбить сырыя яйца, положить распущеннаго въ 2 лож. кипятка, сухого бульона изъ дичи, истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито, прибавить очень мелко изрубленныхъ трюфелей, хорошей мадеры или хереса, размѣшать, сложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную тертымъ голландскимъ сыромъ, вставить въ печь на 1/2 часа. Когда испечется, вынуть, остудить.

Приготовить ланспикъ изъ оставшихся костей и 2 телячьихъ ножекъ, кореньевъ и пряностей, очистить яйцами, процѣдить. Уложить сыръ въ большую кастрюлю такъ, чтобы между сыромъ и стѣнками кастрюли или формы было разстояніе пальца въ 2, вылить остывшій ланспикъ, вынести въ холодное мѣсто, а когда застынетъ, выложить осторожно на блюдо.

Выдать: зайца, 1 ф. чухонск. или сливочнаго масла, 4 лота сухого бульона изъ дичи, 4 яйца, 4 трюфеля, 1/2 ф. голландск. сыра, соли, 1 рюмку мадеры или хереса. На 6 человѣкъ взять половину означенной пропорціи.

14. **Масло изъ дичи.** 2 куропатки или 3 рябчика изжарить въ 1/8 ф. чухонскаго масла, остудить, снять мясо съ костей, изрубить очень мелко, истолочь, положить 1/8 мушкат. орѣха, 4 мелко изрубленныхъ трюфеля, 3/4 ф.

самаго свѣжаго сливочнаго масла, протереть сквозь сито, мѣшать ложкою до тѣхъ поръ, пока не погустѣетъ, сложить въ масляницу.

15. Маринованная стерлядь № 2021.
16. Маринованные угри и налимы № 2258.
17. Маринованная корюшка № 568.
18. Маринованная осетрина и лососина № 2257.
19. Маринованныя грибы №№ 2225, 2226, 2229.
20. Фаршированныя яйца № 236.
21. Фаршированныя раки № 661.
22. Маринованные раки № 2260.
23. Ветчина № 838, 839.
24. Разныя колбасы продажныя и домашнія.
25. Разные пирожки.
26. Масло анчоусное № 2236.
27. Масло пармезанное № 2241.

28. Многіе подаютъ къ закускѣ сыръ изъ сливъ, который приготовляется такъ: обтертыя сливы досуха всыпать въ чистый поливенный горшокъ, вставить въ печь неслишкомъ горячую (какъ послѣ хлѣбовъ) на всю ночь, чтобы сливы испеклись. На другой день слить весь сокъ въ тазикъ и варить на небольшомъ огнѣ, безпрестанно мѣшая. Когда погустѣетъ, попробовать ложечкою на льду и, если будетъ застывать какъ желе, снять съ огня, слить въ каменную муравленную чашку, а когда остынетъ совершенно, завязать и держать въ холодномъ, сухомъ мѣстѣ.

Этотъ сыръ можно приготовить изъ оставшагося сока отъ приготовленія пастилы № 1662.

Отдѣленіе I.

Бульонъ, супы, консоме, щи, борщъ, солянка, ботвинья, окрошка, уха.

Бульонъ есть основаніе разныхъ суповъ, щей, борща, разсольника и проч. Варятъ его обыкновенно въ мѣдной луженой или чугунной эмальированной кастрюлькѣ на плитѣ, или въ поливномъ горшкѣ въ русской печи. Чтобы имѣть хорошій бульонъ, необходимо взять на 6 человѣкъ 3 фунта говядины, только вымыть ее въ тепловатой водѣ, но не вымачивать, какъ это дѣлаютъ многіе, положить разрѣзанную на порціи или цѣлымъ кускомъ въ разъ назначенную для супа кастрюлю, налить опредѣленное количество холодной воды, чтобы супъ былъ всегда одинаковой крѣпости, поставить на легкій огонь; когда поднимется пѣна, тщательно снять ее друшлаковою ложкою, отставить на край плиты, чтобы бульонъ тихонько кипѣлъ только съ одной стороны. Когда бульонъ очистится отъ пѣны совершенно, положить соли, кореньевъ и варить на легкомъ огнѣ. Для приготовленія бульона совершенно достаточно $2^1/_2$—3 часовъ. Этотъ бульонъ употребляется также для разныхъ соусовъ.

Если бульонъ окажется не достаточно чистъ, то процѣдить его, слегка остудить, размѣшать 2—3 бѣлка съ 2 ложками холодной воды, вылить въ бульонъ, опустить туда же скорлупу отъ яицъ, поставить на плиту, чтобы тихо кипѣлъ; когда бульонъ очистится и бѣлки поднимутся наверхъ, осторожно снять ихъ, бульонъ процѣдить сквозь салфетку, положить коренья и варить на легкомъ огнѣ; или положить въ бульонъ кусокъ льда, прокипятить, процѣдить, дать устояться, осторожно слить въ кастрюлю. Изъ каждаго фунта хорошей говядины съ прибавленіемъ необходимаго количества кореньевъ выходитъ двѣ тарелки прекраснаго бульона.

Если говядина, изъ которой варится бульонъ, окажется жесткой, влить въ кастрюлю на 3 ф. говядины 2 столов. ложки хорошей водки и поварить еще на легкомъ огнѣ. Запахъ водки уничтожится совершенно, а говядина сдѣлается мягкой.

Для супа можно брать мясо отъ лопатки, подбедерка, но всего лучше отъ бедры, средній кусокъ съ круглой мозговой костью, въ особенности, если на второе блюдо надо подать хорошій кусокъ отварной говядины (boeuf bouilli). Въ такомъ случаѣ нужно взять фунтовъ 6—7, сварить бульонъ на два дня: въ первый день подать чистый бульонъ съ пирожками, греночками

или какой нибудь супъ, а на другой день щи или борщъ, говядину же подать на второе съ какимъ нибудь соусомъ. Эту часть мяса выгодно брать и въ томъ случаѣ, если нуженъ фаршъ для пирога, форшмака, ушковъ и проч. Бульонъ можно варить и изъ булдыжекъ, т. е. части воловьей ноги отъ колѣна. Онѣ дешевы и даютъ очень хорошій наваръ. Для кислыхъ щей и борща хорошо брать грудинку.

Если на второе блюдо желаютъ подать жареную или тушоную говядину, то нужно взять кусокъ фунтовъ въ шесть отъ ссѣка, костреца или края безъ покромки, кости и обрѣзки употребить на бульонъ, а мягкій кусокъ на жаркое. На ростбифъ берется филейная часть фунтовъ 10—15.

На котлеты и другія кушанья, приготовляемыя изъ рубленой говядины, самое пригодное мясо отъ ссѣка.

Для бифстекса обыкновенно берется филей (внутренняя вырѣзка), но онъ почти вездѣ очень дорогъ и потому бифстексъ дѣлаютъ также изъ края, части вдоль хребтовой кости, но онъ гораздо хуже, чѣмъ изъ вырѣзного филея.

Мясо не слѣдуетъ употреблять тотчасъ послѣ убоя, потому что оно не можетъ быть такъ мягко и сочно какъ повисѣвшее дня два—три.

При покупкѣ мяса необходимо обращать вниманіе на его доброкачественность. У здороваго животнаго жиръ твердый, мясо тоже твердое, почти сухое и алаго цвѣта; у больного мясо мягкое и выдѣляетъ жидкость. Хорошее мясо при варкѣ не сморщивается и теряетъ мало въ вѣсѣ.

Чтобы жареная говядина была мягкая и сочная ее нужно скропить бѣлымъ уксусомъ, дать полежать часъ, положить непремѣнно на очень горячее масло и вставить въ горячую печь, чтобы ее охватило сразу и не прокалывать безпрестанно вилкой, чтобы не вытекалъ сокъ.

Коренья, назначенные мною—средней величины и потому очень большіе нужно раздѣлить на 2—3 раза.

Мѣра какъ: стаканъ, чашка, рюмка, взяты также средней величины. При приготовленіи какого либо кушанья необходимо, чтобы всѣ припасы были подъ рукой; мѣрить всю провизію, входящую въ составъ этого кушанья стаканомъ или чашкой одного размѣра. Если напр. въ составъ тѣста входитъ молоко, мука, сахаръ, масло и за мѣру взятъ мною стаканъ, то все это должно быть отмѣрено или однимъ и тѣмъ же стаканомъ или нѣсколькими совершенно одинаковой величины.

Всѣ кушанья, помѣщенныя въ этой книгѣ испробованы мною по нѣскольку разъ и выходили очень удачными.

Пропорція, означенная при каждомъ кушаньѣ, тщательно провѣрена и потому я прошу строго придерживаться ея не только относительно такой провизіи какъ: молоко, масло, яйца, но даже и воды, такъ какъ отъ количества ея зависитъ вкусъ и крѣпость бульона, соуса, удача тѣста и проч. Необходимо также класть въ кушанье всю провизію именно въ томъ порядкѣ, въ какомъ указано въ объясненіи каждаго кушанья. Только при строгомъ исполненіи, означенныхъ условій каждая хозяйка, даже самая неопытная, можетъ разсчитывать на полную удачу.

На прилагаемомъ рисункѣ вола ясно обозначено раздѣленіе туши на части, названіе каждой изъ нихъ и какое дѣлается изъ нея употребленіе.

Теленокъ дѣлится на такія же части какъ и туша вола, которыя употребляются такъ:

Заднія четверти—на жаркое.

Переднія лопатки—на рулетъ или жаркое (кости можно употреблять на супъ), на рубленыя котлеты, на фаршъ.

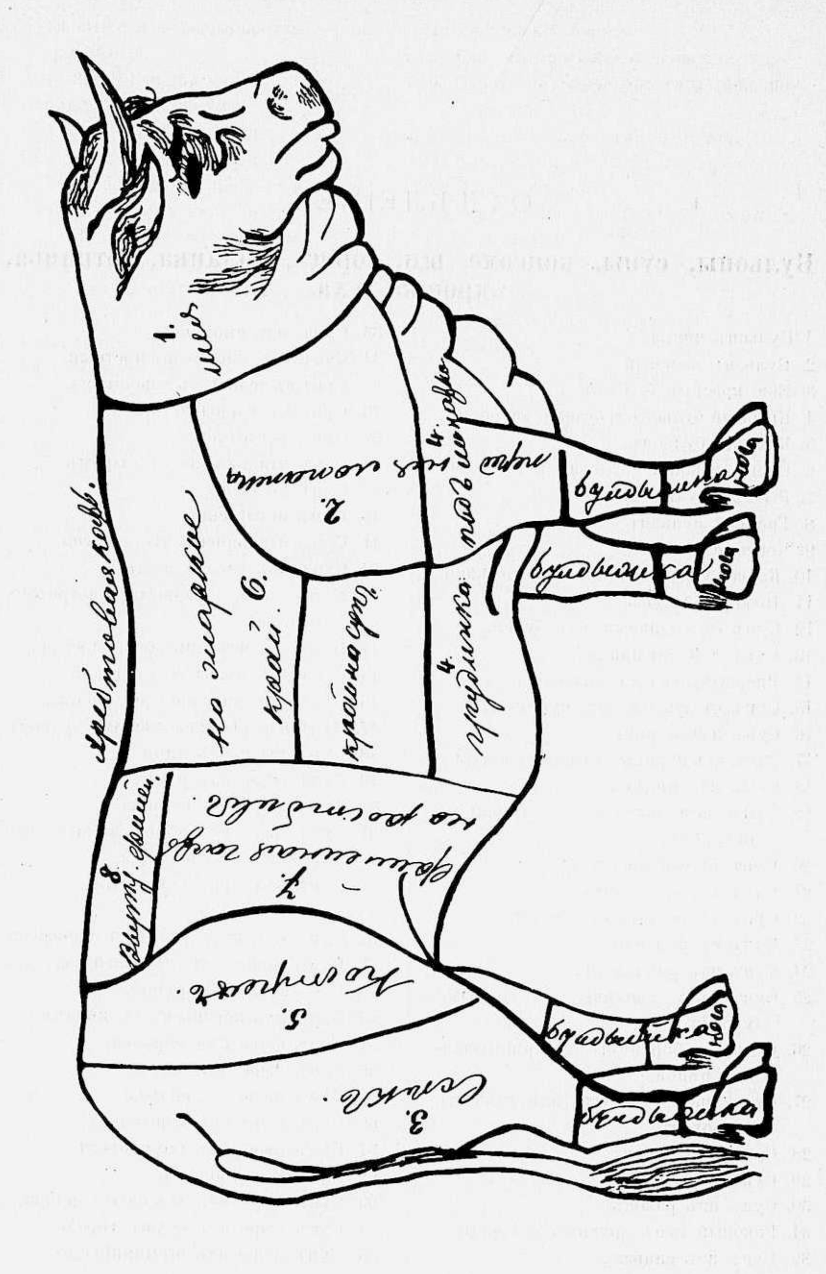
Грудинка—на супъ, соусъ или жаркое съ бешемелемъ.

Котлетная часть разрубается на 2 части вдоль; изъ каждой половины выходитъ отбивныхъ котлетъ 10—12.

Головка съ языкомъ и ножки на супъ, соусъ, заливное, ланспикъ.

Печенка—на соусъ, фаршъ для пирожковъ и подается жареная.

Мозги—на фаршъ для пирожковъ и на соусъ.



ОТДѢЛЕНІЕ I.

Бульоны, супы, консоме, щи, борщъ, солянка, ботвинья, окрошка, уха.

Отдѣленіе I.

Бульоны, супы, консоме, щи, борщъ, солянка, ботвинья, окрошка, уха.

1. **Бульонъ чистый.** Мясо, приготовленное для супа порѣзать на куски, перемыть въ тепловатой водѣ, положить въ кастрюлю, налить холодной водой, поставить на плиту, варить, снимая тщательно пѣну. Когда бульонъ очистится отъ пѣны совершенно, положить въ него соли, разныхъ кореньевъ, пряностей и дать кипѣть на легкомъ огнѣ. Если бульонъ окажется недостаточно прозрачнымъ, очистить его сперва бѣлками и затѣмъ уже класть коренья. Когда говядина и коренья уварятся, процѣдить сквозь густую салфетку. Этотъ бульонъ употребляется для приготовленія всѣхъ суповъ, похлебокъ, щей, борща и разныхъ соусовъ.

Подается онъ къ обѣду съ греночками № 202 или съ гренками № 203, съ пирожками № 178, съ перловой крупой № 247, съ точеными кореньями № 240, съ кнелью № 233, съ клецками № 215, съ фрикадельками № 223, съ картофелемъ № 241, съ брюссельской капустой № 243, съ рисомъ, манной крупой, съ домашней лапшой № 250, съ вермишелью, макаронами, съ цвѣтной капустой и спаржей № 244, съ ушками № 237.

Выдать: 3 ф. мяса, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, 8 зеренъ перцу, 2 лавровыхъ листка, соли, зеленой петрушки.

2. **Бульонъ красный.** Приготовить бульонъ какъ сказано выше, коренья порѣзать тоненькими кружками, положить на горячую плиту, подрумянить съ обѣихъ сторонъ докрасна, опустить въ бульонъ, дать кипѣть на легкомъ огнѣ. Передъ отпускомъ, процѣдить сквозь частую салфетку въ суповую миску, посыпать рубленой зеленью петрушки, подать съ слоеными пирожками № 176 или пирожками изъ блинчиковъ № 196.

Подкрашивать бульонъ подожженнымъ сахаромъ не слѣдуетъ.

Выдать: 3 ф. говядины, кореньевъ по 1 шт., 1 порей или 1 луковицу, 8 зеренъ перцу, соли, 2 лавровыхъ листка. На блинчики № 1081.

3. **Еще красный бульонъ.** Лукъ, морковь, петрушку, селлерей очистить, порѣзать, перемыть, сложить въ кастрюлю съ кускомъ масла, поставить на плиту, поджарить коренья докрасна, мѣшая почаще, чтобы не пригорѣли, положить говядину, налить холодной водой, кипятить на небольшомъ огнѣ часа 3, постоянно снимая пѣну. Коренья красиво порѣзать, отварить въ бульонѣ въ отдѣльной кастрюлькѣ до мягкости. Передъ самымъ отпускомъ,

коренья выложить въ суповую миску, процѣдить на нихъ бульонъ черезъ салфетку, посыпать рубленой зеленью петрушки и укропа.

Выдать: 3 ф. говядины, 1 луковицу, 2 моркови, 2 петрушки, 2 селлерея, 8 зеренъ перцу, 2 лавровыхъ листа, соли, 1 ложку масла, зелени петрушки и укропа.

4. **Красный бульонъ третьимъ манеромъ.** Говядину вымыть, положить въ кастрюлю съ кускомъ масла, поставить на огонь, зарумянить хорошенько со всѣхъ сторонъ, налить холодной водой, дать кипѣть, снимая пѣну. Когда бульонъ очистится отъ пѣны, положить соли, кореньевъ и кипятить на очень легкомъ огнѣ. Далѣе поступать какъ сказано въ предыдущемъ №.

Выдать: 4 ф. говядины, 1 луковицу, 2 моркови, 2 петрушки, 2 селлерея, 8 зеренъ перцу, 2 лавровыхъ листа, соли, зелени петрушки и укропа.

5. **Крѣпкій бульонъ.** Этотъ бульонъ варится непремѣнно изъ нѣсколькихъ сортовъ мяса. На 6 человѣкъ нужно взять: 2 ф. хорошей говядины, 1 ф. телятины, $^1/_2$ курицы или цыпленка, 2 телячьи ножки или $^1/_2$ телячьей головки и побольше разныхъ кореньевъ. Сварить бульонъ какъ обыкновенно, очистить, процѣдить, снять лишній жиръ, положить точеныхъ кореньевъ, отвареныхъ отдѣльно въ бульонѣ. Этотъ бульонъ подается съ слоеными пирожками № 183, греночками съ сыромъ № 202, съ бисквитными клецками № 219. Если желаютъ подать бульонъ въ чашкахъ, то слѣдуетъ влить въ него $^3/_4$ стакана хорошей мадеры, и въ такомъ случаѣ онъ долженъ быть чистый, безъ кореньевъ и безъ зелени.

Выдать: 2 ф. говядины, 1 ф. телятины, $^1/_2$ курицы или 1 цыпленка, 2 телячьи ножки или $^1/_2$ телячьей головки, всѣхъ кореньевъ по двѣ шт., 8 зеренъ англійскаго перцу, 3 лавровыхъ листа, соли, 2 бѣлка очистить бульонъ, ($^3/_4$ стакана мадеры).

6. **Очень хорошій бульонъ изъ костей.** Взять муравленный глиняный горшокъ съ крышкой, положить въ него произвольное количество мозговыхъ костей налить вдвое больше противъ ихъ вѣса воды, покрыть чистой бумагой, обвязать бичевкой, закрыть крышкой, поставить на нѣсколько часовъ въ русскую печь тотчасъ послѣ хлѣбовъ, процѣдить, снять лишній жиръ, положить порѣзанныхъ моркови, петрушки, селлерея, пастернаку, простого, англійскаго перца, лавроваго листа, поставить снова въ печь и когда коренья сварятся,—подать.

Выдать: 4 ф. мозговыхъ костей, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., соли, 6 зеренъ простого, 6 англійскаго перца, 3 лавровыхъ листа.

7. **Рыбный бульонъ.** Для этого бульона берется какая угодно рыба, крупная или мелкая—все равно. Рыбу нужно очистить отъ чешуи, надрѣзать брюхо, осторожно вынуть внутренности, чтобы не раздавить желчь, перемыть, сложить въ кастрюлю съ разными кореньями, налить холодной водой и варить на легкомъ огнѣ, а когда рыба и коренья хорошо уварятся, процѣдить.

Выдать: 4 ф. рыбы, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., соли, 15 зеренъ перца, 3 лавровыхъ листа.

8. **Грибной бульонъ.** $^1/_2$ ф. бѣлыхъ сухихъ грибовъ намочить въ теплой водѣ на $^1/_2$ часа, перемыть хорошенько, чтобы не осталось песку, порѣзать

не очень мелко, сложить въ кастрюлю съ накрошенными кореньями, зеленой петрушкой, прибавить соли, перцу, тмину, лавроваго листа, налить горячей водой и кипятить до тѣхъ поръ, пока грибы и коренья уварятся совершенно; тогда бульонъ процѣдить и подать съ мелкими обжаренными въ маслѣ греночками или съ ушками съ рисомъ и грибами № 238.

Выдать: грибовъ 1/2 ф., кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, соли, 8 зеренъ перцу, 3 лавровыхъ листка, тмину, зеленой петрушки, 1 французскую булку на гренки, 2 ложки масла или на ушки № 238.

9. **Консоме**. Изрубить очень мелко говядину, телятину и баранину, смѣшать съ разбитыми хорошо яйцами, развести куринымъ бульономъ, влить хорошей мадеры, положить нарѣзанный ломтиками лимонъ и апельсинъ, варить на самомъ легкомъ огнѣ, пока очистится. За 1/2 часа до обѣда, положить въ консоме очищенную черепаху, (если есть) кайенскаго перца и когда черепаха сварится, вынуть ее, а бульонъ процѣдить и подавать.

Выдать: говядины, телятины, баранины по 1 1/2 ф., (1 черепаху), всѣхъ кореньевъ по 1 шт., перцу 10 зеренъ, 3 лавровыхъ листка, соли, 1 курицу, 1/2 бут. мадеры, 1 лимонъ, 1 апельсинъ, кайенскаго перца.

Сѣмячки изъ апельсина и лимона нужно вынуть всѣ до самаго маленькаго.

10. **Консоме изъ курицы или индѣйки.** Приготовить обыкновенный бульонъ изъ курицы или индѣйки съ кореньями и пряностями, процѣдить. Филеи отъ курицы изрубить очень мягко, потомъ истолочь въ деревянной или каменной ступкѣ, смѣшать со взбитыми въ пѣну бѣлками, развести приготовленнымъ куринымъ бульономъ, поставить на легкій огонь, варить, подливая по столовой ложкѣ холодной воды, пока бульонъ не очистится совершенно, тогда процѣдить сквозь частую салфетку.

Выдать: 1 большую, жирную курицу или индѣйку небольшую, 1 1/2 ф. мягкой говядины или столько же филеевъ курицы, 3 бѣлка, соли, разныхъ кореньевъ по 1 штукѣ.

11. **Пожарскій супъ.** Снять съ костей мясо курицы, изрубить его какъ можно мельче, выбрать всѣ жилки, положить соли, 1/2 ф. самаго свѣжаго сливочнаго масла, толченаго перца, мускатнаго орѣха, еще порубить хорошенько, надѣлать изъ этой массы небольшихъ котлетокъ, смазать ихъ яйцомъ, уложить на маленькіе ломтики бѣлаго хлѣба, обжареннаго въ маслѣ. За 1/2 часа до подачи къ столу, уложить на сковороду ломтики хлѣба съ котлетками, полить слегка бульономъ, скропить сверху масломъ и поставить въ духовой шкапъ. Когда котлетки хорошо подрумянятся, подать ихъ на горячемъ блюдѣ къ бульону, приготовленному слѣдующимъ образомъ: говядину, говяжьи и телячьи кости мозговыя и кости курицы, коренья и пряности положить въ кастрюлю, налить холодной водой и варить какъ обыкновенный бульонъ, почаще снимая пѣну. Когда мясо и коренья уварятся, бульонъ очистить, процѣдить и подавать, снявъ лишній жиръ, Этотъ супъ чрезвычайно вкусенъ.

Выдать: 1 курицу большую, 2 ф. говядины, 1 ф. говяжьихъ, 1 ф. телячьихъ мозговыхъ костей, 3/4 ф. масла, соли, перцу 10 зеренъ, 1/4 мушкат. орѣха, 1 яйцо, 1 французскую булку, всѣхъ кореньевъ по 2 шт., 1 луковицу.

12. **Супъ съ клецками изъ булки.** Сварить обыкновенный бульонъ изъ говядины, кореньевъ, пряностей, процѣдить. Чухонское масло растереть въ каменной чашкѣ добѣла, вбить желтки, всыпать натертую на теркѣ черствую булку, растереть хорошенько, положить соли, немного мускатнаго цвѣта, кто любитъ, стаканъ самой свѣжей не кислой сметаны, пѣну отъ бѣлковъ, размѣшать осторожно и опускать небольшія клецки чайной ложечкой въ кипятокъ; когда всплывутъ наверхъ, вынуть ихъ шумовкой въ суповую миску, вылить бульонъ, посыпать рубленой зеленью петрушки подавать.

Выдать: 3 ф. хорошей говядины, разныхъ кореньевъ по 1 шт., 10 зеренъ англійскаго перца, 2 лавров. листа, 1 луковицу, 2 полныхъ столовыхъ ложки масла, соли, 1 стак. свѣжей сметаны, 3 яйца, чуточку мускатнаго цвѣта, зеленой петрушки.

13. **Супъ a la jardinière.** Сварить красный бульонъ № 4, процѣдить. Цвѣтную капусту раздѣлить на части, перемыть. Наточить красиво разныхъ кореньевъ, положить въ кастрюлю вмѣстѣ съ цвѣтной капустой, налить бульону столько, чтобы коренья покрылись, сварить. Стручки горошка и фасоли мелко пошинковать, отварить въ соленомъ кипяткѣ. Ложки 3 тертаго чернаго хлѣба поджарить въ сливочномъ маслѣ, выложить въ бульонъ, дать прокипѣть. Всѣ отвареные коренья, капусту и стручки переложить въ суповую миску, вылить бульонъ черезъ частое сито, посыпать рубленой зеленью петрушки и подать.

Выдать: 3 ф. говядины, 1 луковицу, всѣхъ кореньевъ по 2 шт., 2 рѣпы, 2 головки цвѣтной капусты, хорошую горсть брюссельской, 20 шт. зеленыхъ стручковъ, соли, 2 лавровыхъ листа, 8 зеренъ перцу, 1 столовую ложку сливочнаго масла, 3 ложки тертаго хлѣба, зеленой петрушки.

14. **Рисовый супъ съ лимономъ.** Приготовить хорошій бульонъ изъ говядины, кореньевъ и пряностей, процѣдить. 1/4 ф. рису перемыть нѣсколько разъ въ теплой водѣ, всыпать въ кастрюльку, положить ложку чухонскаго масла, налить бульону такъ, чтобы крупа покрылась имъ пальца на три, закрыть кастрюлю крышкой, поставить на легкій огонь, чтобы рисъ хорошенько упрѣлъ. Когда рисъ сдѣлается мягкимъ, влить въ него стаканъ свѣжей сметаны, 2 желтка, размѣшать, вылить въ бульонъ, прокипятить, мѣшая, чтобы желтки не свернулись. Лимонъ нарѣзать тоненькими ломтиками, сѣмячки выбрать, положить въ суповую миску, вылить супъ и подавать, присыпавъ рубленой зеленью петрушки и укропа.

Если желаютъ супу покислѣе, то нужно изъ другого лимона выжать сокъ.

Выдать: 3 ф. говядины, 1/4 ф. рису, 2 яйца, 1 1/2 стакана сметаны или густыхъ сливокъ, кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, соли, 3 лавровыхъ листка, 10 зеренъ англійскаго перца, 1—2 лимона.

15. **Супъ съ кнелью изъ курицы.** (Пропорц. на 10 челов.) Положить въ кастрюлю 3 ф. хорошей, разрѣзанной на мелкіе куски говядины, 2 рябчика, коренья, налить холодной водой, поставить на плиту. 1 луковицу порѣзать тоненькими ломтиками, положить на плиту и когда лукъ поджарится до красна, опустить его въ бульонъ, кипятить на легкомъ огнѣ. Когда говядина почти сварится, тогда положить въ бульонъ разрубленнаго совсѣмъ съ костями, зайца, влить 2 бѣлка, двѣ чумички холодной воды, дать кипѣть легонько до тѣхъ поръ, пока бульонъ очистится; тогда процѣдить его сквозь частую салфетку. Наточить красиво разныхъ кореньевъ, отварить ихъ особо въ бульонѣ. Изъ филея курицы сдѣлать кнель и передъ самымъ обѣдомъ опустить чайной ложечкой въ кипящій бульонъ, положить отваренные коренья, влить чайную чашку хересу и тотчасъ подавать. Кнель приготовляется такъ: филеи курицы мелко изрубить, мякишъ бѣлаго хлѣба розмочить въ молокѣ, отжать, смѣшать съ мясомъ, истолочь въ ступкѣ, прибавить яйцо, ложку свѣжаго сливочнаго масла, протереть сквозь сито, выбить ложкой хорошенько въ холодномъ мѣстѣ, раскатать въ видѣ тонкой колбасы, отварить въ бульонѣ и когда всплыветъ наверхъ, вынуть осторожно, чтобы не сломать, нарѣзать очень острымъ ножомъ тоненькими ломтиками, сложить въ суповую миску, вылить бульонъ съ кореньями и подавать, или опускать ложечкой въ кипящій бульонъ какъ клецки.

Выдать на супъ: 3 ф. говядины, 2 рябчика, 1 небольшаго зайца, всѣхъ кореньевъ по 2 шт., 1 луковицу, соли, 10 зеренъ перца, 3 лавровыхъ листа, зеленой петрушки, 1 чайную чашку хересу.

На кнель: 1 курицу, 1 стак. молока, 1/2 французской булки, 1 яйцо, 1 столов. ложку сливочнаго масла.

16. **Супъ изъ курицы.** Большую жирную курицу очистить, выпотрошить, вымыть хорошо въ нѣсколькихъ водахъ, положить въ кастрюлю цѣльную, прибавить говядины, порѣзанной небольшими кусками, налить холодной водой, поставить на плиту, дать кипѣть, снимая постоянно пѣну. Когда супъ очистится отъ пѣны и говядина уварится, процѣдить его, положить соли, перцу, лавроваго листа, кореньевъ и пусть опять кипитъ легонько. За 10 минутъ до отпуска, процѣдить сквозь чистую салфетку, дать закипѣть, опустить клецки № 222 или бисквитныя клецки № 217 или подать къ супу слоеные пирожки № 181.

Примѣчаніе. Курицу переваривать не слѣдуетъ, такъ какъ ее можно подать на второе блюдо съ рисомъ и бѣлымъ соусомъ № 335, или бѣлымъ соусомъ съ маринованными шампиньонами, или же обжаренную съ картофелемъ и салатомъ. Говядину можно замѣнить говяжьими или телячьими мозговыми костями.

Выдать: 1 большую курицу, 2 ф. говядины или мозговыхъ костей, кореньевъ по 1 штукѣ, 1 луковицу, 1 рѣпу, 10 зеренъ перцу, 3 лавровыхъ листа, соли, зеленой петрушки.

17. **Супъ изъ курицы съ бѣлымъ виномъ.** Приготовить бульонъ изъ говядины и курицы какъ сказано выше, процѣдить, положить разныхъ точеныхъ кореньевъ, дать прокипѣть, чтобы коренья сварились. Передъ отпускомъ къ столу, положить порѣзаннаго ломтиками лимона безъ зеренъ и кожицы, влить хорошую рюмку бѣлаго вина и сейчасъ подавать, присыпавъ рубленой зеленью петрушки.

Выдать: 1 большую курицу, 2 ф. говядины, всѣхъ кореньевъ по 2 шт., 8 зеренъ англійскаго перца, 2 лавровыхъ листа, соли, 1/2 лимона, 1 рюмку бѣлаго вина, зелени петрушки.

Изъ говядины, которая варилась въ бульонѣ можно приготовить и подать къ супу греночки № 202 или на слѣдующій день пельмени № 272 или ушки № 235.

18. **Супъ изъ индѣйки.** Средней величины индѣйку очистить отъ перьевъ, выпотрошить, вымыть нѣсколько разъ въ холодной водѣ, разрѣзать на части, положить въ кастрюлю, налить холодной водой, поставить наплиту, дать кипѣть, снимая пѣну. Когда пѣна не будетъ уже подниматься наверхъ, положить соли, кореньевъ, пряностей и дать кипѣть слегка. Цвѣтную капусту раздѣлить на части, перелить, отварить отдѣльно въ бульонѣ; нѣсколько бѣлыхъ грибковъ перемыть хорошенько, поджарить въ чухонскомъ маслѣ, всыпать ложку муки, развести бульономъ и когда супъ закипитъ, положить грибы, прокипятить нѣсколько разъ. Цвѣтную капусту переложить въ суповую миску, вылить супъ, присыпать рублиной зеленью петрушки и подать.

Выдать: 1 индѣйку, всѣхъ кореньевъ по 2 шт., 1 луковицу, 3 лавров. листа, 8 зеренъ перцу, соли, 6 штукъ бѣлыхъ грибовъ, 2 небольшихъ или 1 большую головку цвѣтной капусты, 1 ложку чухонскаго масла, 1 ложку неполную муки.

19. **Супъ изъ цыплятъ съ солеными огурцами.** Сварить бульонъ изъ говядины, кореньевъ, пряностей, процѣдить. Соленые огурцы и коренья вычистить, порѣзать, обдать кипяткомъ, откинуть на рѣшето, опустить въ бульонъ, положить туда же и цыплятъ, варить на легкомъ огнѣ, снимая пѣну. Если супъ не достаточно киселъ, то прибавить немного огуречнаго розсола, прокипятить. Подавая супъ на столъ, цыплятъ разрѣзать на порціи.

Выдать: 2 1/2 ф. говядины, 2—3 цыпленка, смотря по ихъ величинѣ, кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, 5 соленыхъ огурцовъ, 8 зеренъ англійскаго перца, 2 лавров. листа.

20. **Супъ бѣлый съ уткой.** Утку убрать какъ слѣдуетъ, вымыть, положить въ кастрюлю вмѣстѣ съ говядиной и кореньями, налить холодной воды, поставить на огонь, дать кипѣть, снимая постоянно пѣну. Когда говядина и утка почти сварятся, вынуть ихъ, бульонъ процѣдить. Отварить отдѣльно въ бульонѣ рисъ, чтобы отдѣлялось каждое зернышко, (разсыпчато) опустить въ супъ за 10 минутъ до подачи къ столу, прокипятить. Муку растереть съ масломъ и сметаной, развести бульономъ, вскипятить мѣшая, вылить въ супъ, вскипятить еще разъ.

Выдать: 2 ф. говядины, 1 утку, 4 бѣлыхъ сухихъ гриба, 1 стаканъ сметаны 3/4 стакана рису, 1 ложку сливочнаго масла, кореньевъ по 1 шт. 1 ложку муки, соли, 8 зеренъ англійскаго перца.

21. **Супъ изъ поросенка.** Сварить обыкновенный бульонъ изъ 4 ф. поросенка, кореньевъ и пряностей, процѣдить. ³/₄ стакана мелкой перловой крупы перемыть хорошенько, разварить въ отдѣльной кастрюлькѣ съ ложкой масла, выложить въ бульонъ, заправить сметаной и яичными желтками; можно прибавить нарѣзаннаго тонкими ломтиками лимона, вынувъ всѣ сѣмячки. Супъ подать съ фрикадельками № 221, а поросенка подъ хрѣномъ со сметаной на второе.

Выдать: 4 ф. поросенка, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, 10 зеренъ перца, 3 лавровыхъ листа, ³/₄ стакана перловой крупы, 1 стаканъ свѣжей сметаны, ¹/₂ лимона, соли, зеленой петрушки.

22. **Супъ съ телячьими почками.** Приготовить бульонъ изъ говядины, кореньевъ и пряностей, процѣдить. Въ готовый уже бульонъ прибавить немного огуречнаго разсола, чтобы получилась пріятная кислота. Огурцы очистить отъ кожицы, порѣзать тоненькими ломтиками, положить въ бульонъ, прибавить нѣсколько оливокъ безъ косточекъ, свареныхъ въ водѣ, нѣсколько штукъ порѣзанныхъ, маринованныхъ грибовъ, дать кипѣть. За ¹/₂ часа до обѣда, изрубить мелко луковицу, поджарить въ маслѣ вмѣстѣ съ почками, порѣзанными тоненькими ломтиками. Когда будутъ готовы, откинуть на рѣшето, чтобы стекло масло. Затѣмъ положить ихъ въ супъ, приправить его сметаной, желткомъ, положить англійскаго перца, лавроваго листа, прокипятить и подавать, присыпавъ рубленой зеленью петрушки.

Выдать: 3 ф. говядины, 1 луковицу, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., 10 шт. оливокъ, 5 маринованныхъ грибовъ, 2—3 телячьихъ почки, 5 соленыхъ огурцовъ, 1 стаканъ сметаны, 2 желтка, 2 ложки масла, 3 лавровыхъ листа, 10 зеренъ англійск. перца.

23. **Супъ съ мадерой.** (Пропорція на 8 человѣкъ.) Телячьи ножки ошпарить, очистить отъ шерсти, вымыть, положить въ кастрюлю съ кускомъ говядины отъ костреца, отварить до половины, снять мясо съ костей, порѣзать его мелко, сложить въ кастрюлю, налить мадеры, доварить, а кости положить опять въ бульонъ, кипятить на легкомъ огнѣ, процѣдить, очистить бѣлкомъ, положить 2—3 листочка шафрану, вылить въ кастрюлю съ мясомъ отъ ножекъ, прибавить еще стаканъ мадеры, прокипятить, всыпать испанскаго перца, подавать. Отдѣльно подать къ супу фаршированныя яйца № 234.

Выдать: 4 телячьихъ ножки, мозговую говяжью кость или 2 ф. говядины, кореньевъ по 1 шт., соли, перцу 10 зеренъ, 3 лавров. листа, 3 стак. мадеры, 2—3 листка шафрану, испанскаго перцу.

24. **Супъ изъ рябчиковъ.** Приготовить бульонъ какъ обыкновенно изъ говядины и кореньевъ, процѣдить. Ощипать, выпотрошить, вымыть рябчики, обжарить ихъ въ маслѣ, но не пережарить, вынуть, а въ соусъ изъ подъ рябчиковъ положить кусокъ телятины, ветчины, порѣзаннаго луку, селлерею, петрушки, моркови, муки, влить немного бульону, поставить на огонь, поджарить докрасна, смотрѣть, чтобы не пригорѣло. Грудинки рябчиковъ снять, ножки же и спинки истолочь помягче въ деревянной или каменной ступкѣ, положить въ кастрюлю, въ которой поджаривались коренья, развести процѣженнымъ бульономъ, поставить на легкій огонь, чтобы слегка кипѣло. Между тѣмъ истолочь въ ступкѣ грудинки, снятыя съ рябчиковъ, выбрать всѣ жилтки, смѣшать съ растопленымъ сливочнымъ масломъ, желтками, солью, тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, сливками и взбитыми въ пѣну бѣлками, спускать чайной ложечкой небольшія клецки въ процѣженный кипящій бульонъ; когда поднимутся наверхъ, выбрать ихъ осторожно друшлаковой ложкой въ суповую миску, процѣдить на нихъ бульонъ и подавать.

Выдать: 6 рябчиковъ, 1 ф. телятины, ¹/₂ ф. ветчины, 1 луковицу, 2 ф. говядины, кореньевъ по 1 шт., ¹/₂ ф. масла, 3 яйца, ¹/₂ стакана тертой булки, ¹/₂ стакана очень густыхъ сливокъ, соли.

25. **Супъ изъ свинины съ свиными ушами.** Кусокъ хорошей не очень жирной свинины и свиныя уши вымыть, положить въ кастрюлю съ кореньями, налить холодной водой, прибавить кусокъ сухого бульона, кусокъ ветчины величиною въ ладонь, поставить на огонь, дать кипѣть, снимая пѣну; когда будетъ бульонъ готовъ, процѣдить. Отдѣльно отварить чечевицу съ кускомъ масла, протереть вмѣстѣ съ кореньями, которые варились въ бульонѣ, развести процѣженнымъ бульономъ, положить мелко порѣзанныя уши, прокипятить нѣсколько разъ. Отдѣльно подать греночки № 201.

Выдать: 3 ф. свинины, 1—2 уха, кусокъ ветчины, соли, 10 зеренъ перцу, 2 лавровыхъ листа, кореньевъ по 1 шт. кусокъ сухого бульону, 1 луковицу, 1 стаканъ чечевицы.

26. **Супъ изъ баранины съ фаршированной рѣпой.** Приготовить обыкновенный бульонъ изъ говядины съ кореньями и пряностями, процѣдить; часть бульона отлить въ маленькую кастрюльку, положить кусокъ сухого бульона, опустить въ него маленькія желтыя нафаршированныя рѣпы, уварить ихъ до готовности, переложить въ суповую миску, вылить процѣженный бульонъ, процѣдить въ него также бульонъ, въ которомъ варились рѣпы, посыпать рубленой зеленью петрушки.

Фаршъ приготовляется такъ: бараній мозгъ изъ одной головки вымыть, отварить въ водѣ съ солью и ложкой уксуса, откинуть на сито, чтобы стекла вся вода, порубить мягко съ бараниной или телятиной, положить ложку масла, соли, перцу, намоченной въ молокѣ и выжатой булки, яйцо, порубить еще все вмѣстѣ хорошенько или протереть сквозь частое рѣшето. Рѣпу очистить отъ верхней кожицы, выдолбить осторожно ложечкой середину, наполнить фаршемъ.

Выдать: 4 ф. баранины, кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, 2 лавровыхъ листа, 8 зеренъ перца, соли.

На фаршъ: ¹/₂ ф. баранины или телятины, 1 мозгъ, 1 ложку масла, 1 яйцо, ¹/₂ стакана молока, соли, ¹/₄ булки французской, 4 зерна перца, мушкатнаго орѣха, кто любитъ, 20 шт. рѣпы мелкой.

27. **Супъ изъ гусиныхъ или утиныхъ потроховъ.** Потроха гусиные или утиные очистить, перемыть хорошенько. Сварить бульонъ изъ говядины, кореньевъ и пряностей, процѣдить, опустить въ него потроха, красиво на-

рѣзанные коренья, поставить на плиту, дать кипѣть, пока потроха уварятся. За $1/2$ часа до обѣда, положить порѣзанный картофель, вскипятить нѣсколько разъ и какъ только картофель сварится, подавать, иначе супъ будетъ не вкусенъ.

Выдать: 2 ф. говядины, 2 гусиныхъ или утиныхъ потроха, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, 10 зеренъ перца англійск., 2 лавров. листа, 10—15 шт. картофеля, соли, зеленой петрушки.

28. **Супъ изъ рубца.** Рубецъ перемыть въ нѣсколькихъ водахъ, отварить въ водѣ до половины готовности, вынуть, опустить въ молоко на цѣлую ночь. Приготовить обыкновенный бульонъ изъ говядины, кореньевъ и пряностей, процѣдить, опустить въ него мелко порѣзанный рубецъ, варить до готовности. За $1/4$ часа до отпуска къ столу, заправить самой свѣжей сметаной и ложкой растертаго русскаго пшена.

Выдать: 3 ф. говядины, соли, перцу, кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, 3 фунта рубца, 1 стаканъ сметаны, 1 ложку пшена, $1^1/2$ бутылки молока, зелени петрушки.

29. **Супъ printanierè.** Приготовить обыкновенный бульонъ изъ говядины, кореньевъ и пряностей. Нарѣзать красиво разныхъ кореньевъ: моркови, петрушки, селлерея, пастернаку, молодой сладкой рѣпы, спаржи, которую нужно сперва очистить отъ верхней кожицы, цвѣтной капусты, отварить отдѣльно въ бульонѣ. Между тѣмъ нарѣзать нѣсколько тоненькихъ ломтиковъ чернаго хлѣба, подсушить ихъ въ духовой печи докрасна, сложить въ чашку, налить бульону такъ, чтобы только покрылись имъ сухари, закрыть крышкой, а часа черезъ два процѣдить сквозь салфетку, вылить въ супъ, опустить отвареные коренья и подавать.

Выдать: 3 ф. говядины, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., 2 маленькихъ головки цвѣтной капусты, хорошую горсть зеленыхъ стручковъ, $1/4$ ф. спаржи, зеленой петрушки, соли, перцу англійскаго, 3 лавров. листа, 4 ломтика чернаго хлѣба.

Стручки горошка и фасоли и листочки зеленой петрушки нужно опустить за 10 минутъ до отпуска къ столу.

30. **Супъ изъ раковъ.** Вскипятить воду съ солью, зеленью петрушки и укропа, опустить въ нее хорошо вымытые раки, отварить. Очистить ножки и шейки; затѣмъ приготовить слѣдующій фаршъ: сварить крутую разсыпчатую, рисовую кашу на молокѣ, смѣшать съ внутреннимъ жиромъ раковъ, положить соли, сливочнаго масла, рубленой зелени петрушки и укропа, порубленныя раковыя ножки, наполнить этимъ фаршемъ раковую спинку, наложить на фаршъ шейку, прикрыть другой спинкой широкимъ концомъ на узкій. Оставшуюся скорлупу истолочь помягче въ ступкѣ, выложить въ кастрюльку, поджарить въ чухонскомъ маслѣ или раковомъ, мѣшая почаще, чтобы не пригорѣло, налить бульономъ, приготовленнымъ изъ говядины, кореньевъ и пряностей, хорошенько прокипятить, процѣдить черезъ салфетку, дать отстояться, осторожно слить въ кастрюлю, поставить на плиту и когда бульонъ закипитъ, опустить въ него фаршированныя раковыя спинки, вскипятить раза два, не больше и подавать. Чѣмъ больше раковъ, тѣмъ вкуснѣе супъ.

Выдать: 3 ф. говядины, кореньевъ по 1 шт., 2 лавров. листа, 10 зеренъ англійск. перца, 1 луковицу, $1/4$ ф. масла, 1 стак. рису, молока 2 ст., зеленой петрушки и укропа, 50—40 раковъ, соли.

Фаршъ можно приготовить и другимъ манеромъ: шейки и ножки мелко изрубить, прибавить 3 ложки раковаго или чухонскаго масла, 2 цѣльныхъ яйца, 1 желтокъ, 1 ложку самыхъ густыхъ сливокъ, 2 ложки мелко толченыхъ сухарей, немного соли. Все это смѣшать хорошенько, надѣлать шариковъ величиною въ грецкій орѣхъ, опустить въ кипящій бульонъ или же нафаршировать этимъ фаршемъ раковыя спинки.

31. **Раковый супъ другимъ манеромъ.** Приготовить бульонъ изъ говядины, кореньевъ и пряностей, процѣдить. Раки отварить съ солью и зеленью укропа, дать остыть, очистить шейки и ножки, остальное все истолочь въ ступкѣ очень мелко, сложить въ кастрюлю, налить приготовленнымъ бульономъ и кипятить на легкомъ огнѣ цѣлый часъ. $1/2$ ф. рису хорошенько перемыть въ нѣсколькихъ водахъ, отварить въ водѣ такъ, чтобы рисъ былъ разсыпчастый. Процѣдить бульонъ сквозь салфетку, опустить въ него отваренный рисъ, раковыя шейки и ножки, влить самой свѣжей сметаны или очень густыхъ сливокъ, прокипятить раза три и подавать.

Выдать: 3 ф. говядины, 30 крупныхъ раковъ, разныхъ кореньевъ по 1 шт. 3 лавровыхъ листа, 8 зеренъ перца, соли, зеленой петрушки, $1/2$ ф. рису, 1 стак. сметаны или сливокъ, зелени укропа.

32. **Супъ изъ спаржи.** Сварить обыкновенный бульонъ изъ говядины, пряностей и кореньевъ, процѣдить. Толстую, бѣлую спаржу очистить отъ твердой кожицы, толстые концы обрѣзать прочь, порѣзать спаржу на небольшіе куски, отварить отдѣльно въ бульонѣ. Между тѣмъ приготовить слѣдующее тѣсто: 1 яйцо цѣльное (желтки и бѣлки) и 1 желтокъ разбить хорошенько, всыпать $3/8$ стак. муки, развести свѣжими, густыми сливками, размѣшать, чтобы не было комковъ; изъ этого тѣста напечь очень тоненькихъ блинчиковъ, нашинковать ихъ мелко какъ лапшу, сложить въ суповую миску, туда же переложить отваренную спаржу, вылить бульонъ и подавать, посыпавъ рубленой зеленью.

Выдать: 4 ф. говядины, 1 луковицу, кореньевъ по 1 штукѣ, 10 зеренъ англійскаго перца, соли, 3 лавр. листа, 1 ф. спаржи, $3/8$ стак. муки, 2 яйца, 1 стак. густыхъ сливокъ, 2 ложки масла смазывать сковородки. Бѣлокъ можно сбить въ пѣну.

33. **Супъ изъ сморчковъ.** Сморчки (грибы) перебрать, чтобы не было червивыхъ, сполоснуть въ нѣсколькихъ водахъ, чтобы не осталось песку. Цѣленькіе и красивые отложить, остальные мелко изрубить, поджарить въ маслѣ, прибавить $1/2$ ф. ветчины, порѣзанной небольшими кусками, петрушки, укропу, не большую цѣльную луковицу, соли, перцу, немного мускатнаго орѣха, жарить на самомъ легкомъ огнѣ въ теченіе 2 часовъ, развести хорошимъ бульономъ, приготовленнымъ изъ дичи, курицы или индѣйки, процѣдить, заправить сметаной, прокипятить и подавать. Отобранные сморчки наполнить фаршемъ

изъ дичи № 147, или яйцами № 511, поджарить въ чухонскомъ маслѣ и подать отдѣльно.

Выдать: 1 большую курицу или средней величины индѣйку, 2 луковицы, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., 10 зеренъ перца, соли, 3 лавров. листа, 1/4 мускатнаго орѣха, 1 стак. сметаны, 3 ф. сморчковъ, 1/2 ф. ветчины, 1/2 ф. чухонскаго масла.

34. **Супъ изъ сморчковъ постный.** Вымыть хорошенько сухiе или свѣжiе сморчки, снять шляпки, а корешки мелко изрубить, смѣшать съ размоченной и отжатой булкой, толченымъ перцемъ, солью. рубленой зеленью укропа, наполнить этимъ фаршемъ шляпки сморчковъ. Приготовить грибной бульонъ № 8, положить въ него обжаренную въ постномъ маслѣ мелко покрошенную луковицу, вскипятить опустить нафаршированные сморчки, влить столоваго бѣлаго вина, выдавить сокъ изъ лимона, прокипятить хорошенько и подавать.

Выдать: 1 1/2 ф. сморчковъ, 1/2 французской булки, 6 зеренъ перца, 1 луковицу, 1/2 стак. орѣховаго масла, 3/4 стак. вина, 1/2 лимона, зелени укропа.

35. **Супъ съ зеленымъ горошкомъ.** Приготовить обыкновенный бульонъ изъ говядины, кореньевъ и пряностей, процѣдить. Стручки молодого, сахарнаго горошка очистить отъ усиковъ, перемыть въ холодной водѣ, порѣзать сложить въ кастрюлю, налить бульономъ, положить немного соли, кусокъ сахару, отварить; передъ самымъ обѣдомъ переложить стручки въ суповую миску, вылить бульонъ, подавать.

Выдать: 3 ф. говядины, 1 луковицу, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., 1 ф. горошку, соли, 10 зеренъ англiйск. перца, 1 кусокъ сахару, 3 лавров. листа, зеленой петрушки и укропа.

36. **Супъ съ чернымъ хлѣбомъ.** Натереть на теркѣ черстваго, чернаго хлѣба 1 стаканъ, обжарить его въ чухонскомъ маслѣ; нарѣзать изъ чернаго же хлѣба греночекъ по числу обѣдающихъ, высушить ихъ въ духовой печи. Вскипятить въ большой кастрюлѣ воду съ солью и уксусомъ и, разбивъ осторожно скорлупу, выпустить яйца надъ самой водой, закрыть крышкой, поварить минуты 3—4, вынуть осторожно друшлаковою ложкой, опустить въ суповую миску, положить туда же поджаренный тертый хлѣбъ и подсушенныя греночки, вылить, процѣживая сквозь сито, бульонъ, приготовленный изъ говядины, кореньевъ и пряностей и сейчасъ же подавать на столъ.

Выдать: на бульонъ №.1-й, 6 яицъ, 2 ложки чухонскаго масла, чернаго хлѣба. Или подать гренки съ яйцами отдѣльно.

37. **Супъ pot-au-feu.** Цѣлый кусокъ говядины, всего лучше отъ костреца, вымыть, положить въ муравленный горшокъ, налить холодной водой, поставить на огонь, варить, снимая постоянно пѣну, процѣдить, мясо обмыть теплой водой, чтобы на немъ не осталось накипа, опустить въ горшокъ съ процѣженнымъ бульономъ, положить соли, поставить въ вольный духъ покрайней мѣрѣ на 1 часъ; затѣмъ положить въ супъ мелко порѣзанныхъ разныхъ кореньевъ, не большой качанъ капусты сафой, очищеннаго и порѣзанаго картофеля, докраснаобжаренную цѣлую луковицу, гвоздики, закрыть

крышкой и тушить еще часа 1 1/2. Говядину можно употребить на фаршъ для пирога, на пельмени № 242 или на форшмакъ № 666.

Воды нужно налить нѣсколько больше обыкновеннаго потому, что этотъ супъ варится дольше, слѣдовательно, больше выкипаетъ.

Выдать: 4 ф. говядины, 1 луковицу, соли, кореньевъ по 1 шт., 1 рѣпу, 3 шт. гвоздики, 1 небольшой кочанъ сафоя, 6 шт. картофеля.

38. **Супъ итальянскiй съ сыромъ.** Нарѣзать красиво разныхъ кореньевъ, перемыть, опустить въ кипятокъ, поставить на огонь, дать вскипѣть раза два, откинуть на рѣшето, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ, приготовленнымъ изъ говядины, кореньевъ и пряностей, доварить. Желтки разбить хорошо, смѣшать съ тертымъ пармезаномъ и швейцарскимъ сыромъ, развести густыми сливками и передъ самымъ отпускомъ къ столу вылить въ супъ. Отдѣльно подать греночки съ сыромъ № 200.

Выдать: 3 ф. говядины, кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, 4 желтка, соли, 10 зеренъ перца, 3 лавров. листа, 1 стак. густыхъ сливокъ, по 1/8 ф. швейцарскаго сыру и пармезану.

39. **Soupe-au-choux.** Сварить обыкновенный бульонъ изъ говядины, кореньевъ и пряностей, процѣдить сквозь частое полотно, дать отстоятся, процѣдить еще разъ, чтобы былъ совершенно чистый. Перебрать и перемыть сафой и цвѣтную капусту, сложить въ каменную чашку, налить кипяткомъ, закрыть крышкой, дать стоять, пока вода остынетъ, отжать, опустить въ бульонъ, дать кипѣть на небольшомъ огнѣ, пока сварится капуста.

Выдать: 3 ф. говядины, разныхъ кореньевъ по 1 шт. 10 зеренъ англiйск. перца, соли, 1 рѣпу, 3 лавров. листа, 1 кочанъ (если большой) сафою, или по 1/2 кочана сафою и цвѣтной капусты.

40. **Супъ англiйскiй.** Сварить обыкновенный бульонъ, процѣдить, влить сметану, прокипятить. Желтки растереть добѣла, Выжать сокъ изъ лимона, влить въ кипящiй бульонъ, быстро мѣшая, чтобы желтки не свернулись, подавать съ греночками № 201.

Выдать: 3 ф. говядины, кореньевъ по 1 шт. 8 зеренъ англiйск. перца, 3 лавровыхъ листа, соли, 1 стак. самой свѣжей сметаны, 1 лимонъ, 3—4 куска сахару.

41. **Супъ итальянскiй riso-e-cavoli.** Приготовить бульонъ № 1, процѣдить. Свѣжую капусту порѣзать мелко, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ, варить 1/4 часа на небольшемъ огнѣ. Кусокъ хорошей ветчины порубить, столочь съ 1/2 зубчикомъ чесноку и зеленью петрушки, положить въ кастрюлю, всыпать перемытаго рису, налить процѣженнымъ бульономъ, сварить до готовности, положить отваренную капусту, прикипятить, всыпать 2 ложки тертаго пармезану. Наблюдать, чтобы рисъ не переварился. Супъ этотъ долженъ быть густой.

Выдать: 3 ф. говядины, кореньевъ по 1 шт. 15 зеренъ перца, 3 лавров. листа, 1 небольшой кочанъ капусты, 1/3 ф. ветчины, 1/2 зубца чесноку, 1 ложку зелени петрушки, 2/3 ф. рису, 2 ложки тертаго сыру пармезану.

42. Супъ изъ сиговъ постный. Обжарить въ маслѣ головки эшалота или простого луку въ кастрюлѣ, приготовленной для супу, положить 2 столов. ложки муки, развести рыбнымъ бульономъ № 7, проварить, процѣдить сквозь частое сито. Отдѣльно отварить въ рыбномъ же бульонѣ немного ячменя, очистить отъ кожицы и нарѣзать палочками картофелю. За 20 минутъ до отпуска, отвареный картофель и ячмень положить въ бульонъ, прокипятить нѣсколько разъ, не давая однако картофелю свариться совершенно, опустить порѣзаннаго на куски сига, посолить, положить перцу, мушкатнаго орѣха, поставить на плиту и когда рыба и картофель сварятся, подавать, посыпавъ рубленой зеленью петрушки.

Выдать: эшалоту 5 головокъ или 1 большую луковицу, 2 ложки муки, 1/2 стак. масла, 1/2 стак. ячменя, или ячменной крупы, 8 шт. картофелю, 1 сига, соли, 10 зеренъ перца, 1/8 мушкатнаго орѣха, зеленой петрушки.

43. Супъ изъ рыбныхъ потроховъ постный. Бѣлужій или осетровый потрохъ вымыть, порѣзать на куски, сложить въ кастрюлю, налить водой, сварить, выбрать друшлаковой ложкой въ другую кастрюлю, налить кислыми щами, прокипятить, положить луку, перцу, лавроваго листа, уварить снять лишній жиръ, вылить супъ въ миску, опустить тоненькіе ломтики лимона безъ кожицы и сѣмячекъ или просто влить лимоннаго сока.

Выдать: 3 ф. рыбьяго потроха, 3 бут. кислыхъ щей, 1 луковицу, 15 зеренъ перца, соли, 3 лавров. листа, 1 лимонъ.

44. Похлебка изъ картофеля постная. Сырой картофель очистить, порѣзать ломтиками, перемыть, сложить въ кастрюлю, налить холодной водой, посолить, поставить на огонь, дать вскипѣть нѣсколько разъ, положить мелко порѣзанныхъ кореньевъ. За полчаса до обѣда, опустить перемытые снитки, прокипятить; муку смѣшать съ поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, влить въ похлебку, положить перцу въ зернахъ, дать прокипѣть.

Выдать: 10—15 шт. картофеля, кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, 10 зеренъ перца, 1/2 стак. масла, 1/2 ф. снитковъ, соли, рубленой зелени петрушки.

45. Супъ изъ рыбы со сметаной. Коренья вычистить, перемыть, мелко порѣзать, сложить въ кастрюлю, налить холодной воды, поставить на огонь; когда закипитъ, положить соли, перцу, лавроваго листа, очищенную, перемытую рыбу, поставить на огонь, дать кипѣть, снимая пѣну. Когда рыба сварится, (что узнается потому что у нея полопаются и выскочатъ глаза) процѣдить бульонъ. Поджарить въ кастрюлѣ мелкоизрубленную луковицу и муку съ масломъ, развести процѣженнымъ рыбнымъ бульономъ, опустить въ него нашинкованные коренья и мелко порѣзанный картофель, поставить на горячую плиту, чтобы коренья уварились; тогда влить сметану. опустить нарѣзаннаго тоненькими ломтиками лимона, (безъ зеренъ) дать вскипѣть, снять съ огня на край плиты. Размѣшать въ мискѣ желтки съ супомъ, безпрерывно мѣшая, вылить понемногу весь супъ, опустить порѣзанную на куски рыбу, присыпать рубленой зеленью петрушки и подать.

При желаніи въ этотъ супъ можно положить нарѣзанный кусочками рыбный фаршъ № 230.

Выдать: 4 ф. рыбы, 1 луковицу, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., 5 картофелинъ, 10 зеренъ перца, 2 лавров. листа, 1 1/2 лож. чухонскаго масла, соли, 1 лож. муки, 1/2 лож. сметаны, 2 желтка, 1/2 лимона, зелени петрушки.

46. Супъ изъ налимовъ съ рисомъ, постный. Взять свѣжихъ налимовъ, выпотрошить ихъ, внутренности выбросить прочь, а печенки вымыть хорошенько вмѣстѣ съ налимами въ холодной водѣ. Положить въ кастрюлю очищенныхъ и мелко порѣзанныхъ разныхъ кореньевъ, соли и пряностей, налить холодной воды и варить на легкомъ огнѣ около часа. Затѣмъ положить налимовъ и печенки, отварить ихъ до готовности, на что потребуется не болѣе 25 минутъ, вынуть рыбу осторожно друшлаковою ложкою, сполоснуть холодной водой, бульонъ же процѣдить, поставить опять на огонь, положить мелканашинкованныхъ кореньевъ, порѣзанную на кусочки спаржу и кочанокъ цвѣтной капусты, все это сварить до готовности, опустить ломтиками нарѣзаннаго лимона безъ зеренъ и отдѣльно отваренный рисъ, дать вскипѣть, положить въ миску разрѣзанную на куски рыбу и печенки отъ налимовъ, вылить въ супъ, 1/2 стакана бѣлаго вина, (сотерна) присыпать рубленой зеленью петрушки и укропа.

Выдать: 3 ф. рыбы, 1 луковицу, кореньевъ по 1 шт., 8 шт. спаржи, 10 зеренъ перца простого и англійскаго, 2 лавров. листа, соли, 1 кочешокъ цвѣтной капусты, 1/4 ф. рису, 1/2 лимона, 1/2 стак. бѣлаго вина, зелени петрушки и укропа.

47. Супъ изъ рыбы на мясномъ бульонѣ. Кусокъ жирной говядины обмыть, положить въ кастрюлю съ масломъ и кореньями, обжарить со всѣхъ сторонъ, налить холодной воды, опустить небольшую курицу, соли и варить часъ, снимая пѣну. Когда говядина и курица сварятся, процѣдить бульонъ, положить въ него очищенную и перемытую рыбу, отварить ее до готовности, вынуть рыбу друшлаковою ложкою, снять съ бульона лишній жиръ, опустить нарѣзаннаго ломтиками лимона безъ зеренъ, немного натертаго мушкатнаго орѣха, влить свѣжей сметаны, вскипятить, перелить въ суповую миску, опустить порѣзанную на куски рыбу и рыбный фаршъ, посыпать рубленой зеленью петрушки.

Выдать: 2 ф. свѣжей рыбы: лососины, осетрины или бѣлуги, 2 ф. говядины, 1 маленькую курицу, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, 2 лавров. листа, 10 зеренъ англійск. перца, 2 столов. лож. чухонскаго масла, 1/8 мушкат. орѣха, 1/2 лимона, 1 стак. свѣжей сметаны, соли, зелени петрушки. На рыбный фаршъ № 230.

48. Супъ пюре изъ дичи. Сварить обыкновенный больонъ изъ говядины съ кореньями и солью, процѣдить. Куропатки, бекасы или вальдшнепы съ кишками, рябчики поджарить въ маслѣ, мелко изрубить, истолочь въ ступкѣ съ 3—4 ложками бульона, протереть сквозь сито, развести приготовленнымъ бульономъ, хорошо подогрѣть, но не кипятить. Въ суповую миску всыпать толченаго мушкатнаго орѣха или цвѣта, вылить супъ. Можно положить въ пюре два желтка, смѣшанныхъ съ 1/2 стаканомъ сливокъ, подогрѣть.

Выдать: 3 ф. говядины, соли кореньевъ по 1 шт. 8 зеренъ англійск. перца, 2 лавров. листа, 2 куропатки, или 2 рябчика, или 2 бекаса, или 2 вальдшнепа, 1/4 ф. хорошаго чухонскаго масла, мушкат. орѣха или цвѣта. (2 желтка. 1/2 стак. сливокъ.

На этотъ супъ можно употребить остатки жареной дичи.

Подать къ этому пюре гренки № 200 или № 201.

49. **Супъ пюре изъ рѣпы.** Испечь желтую, сладкую рѣпу, очистить отъ кожицы, положить въ кастрюлю, налить немного бульону, свареннаго изъ говядины и кореньевъ, прибавить небольшой кусокъ сухого бульона, поставить на плиту, варить 1/2 часа; потомъ протереть, развести остальнымъ бульономъ, прокипятить; ложку масла поджарить съ мукой, смѣшать со сметаной, вылить въ пюре, дать вскипѣть. Мелкія итальянскія макароны отварить, откинуть на друшлакъ, сложить въ суповую миску, вылить на нихъ пюре.

Выдать: 3 ф. говядины, кореньевъ по 1 шт., соли, 2 лавров листа, 1 луковицу, 10 зеренъ англійск. перца, 1 ф. рѣпы, 1 лож. масла, 1 лож. муки, 1 стак. сметаны, 1/8 ф. макаронъ.

Въ это пюре можно положить обжаренную въ маслѣ, порѣзанную на куски домашнюю утку; въ такомъ случаѣ сметаны не класть.

50. **Супъ пюре изъ курицы.** Сварить бульонъ изъ говядины, курицы съ кореньями. Рисъ или мелкую перловую крупу перемыть хорошенько, разварить отдѣльно въ бульонѣ, протереть сквозь сито. Когда курица сварится, вынуть, остудить, снять съ костей мясо, изрубить очень мелко, истолочь въ каменной ступкѣ, подливая бульону, протереть сквозь сито, положить соли, желтки, смѣшанные съ густыми сливками и протертымъ рисомъ, развести процѣженнымъ бульономъ, подогрѣть до горячаго состоянія, но не кипятить.

Къ этому пюре подать гренки съ сыромъ № 200 или слоеные пирожки № 176.

Выдать: 1 курицу. 1 1/2 ф. говядины, соли, 10 зеренъ англійск. перца, 2 лавров. листа, 1/2 стак. рису, или 1/2 стак. перловыхъ крупъ, 1 стак. густыхъ сливокъ, 1 лож. масла, 2 желтка, зелени петрушки и укропа присыпать супъ.

51. **Супъ пюре изъ бѣлой фасоли скоромный или постный.** Сварить бульонъ изъ говядины или рыбы и кореньевъ, процѣдить. Бѣлую фасоль всыпать въ кастрюлю, налить кипяткомъ, вскипятить раза три, слить всю воду прочь, налить бульономъ, положить масла, поставить на плиту, хорошо разварить, протереть сквозь сито, развести бульономъ; желтки разбить, развести горячимъ бульономъ шибко мѣшая, вылить въ кастрюлю, положить соли, мушкатнаго орѣха, зелени и подавать.

Если супъ варится постный, то желтки класть не нужно и скоромное масло замѣнить постнымъ.

Выдать: 3 ф. говядины, кореньевъ по 1 шт., соли, 1 луковицу, 10 зеренъ англійск. перца, 2 лавров. листа, 1 ф. бѣлой фасоли, 2 желтка, 2 1/2 лож. чухонскаго или горчичнаго масла, 1/7 мушкат. орѣха, зелени петрушки и укропа.

Въ бульонъ можно прибавить 1/2 ф ветчины; въ такомъ случаѣ взять говядины 2 1/2 ф.

52. **Супъ пюре изъ картофеля.** Сварить бульонъ изъ говядины, или изъ кореньевъ съ масломъ, (постный) процѣдить. Картофель очистить, перемыть, разварить въ бульонѣ, откинуть на друшлакъ, протереть сквозь рѣшето или сито, развести бульономъ; въ скоромные дни прибавить свѣжей сметаны или густыхъ сливокъ, подогрѣть, подать, присыпавъ зеленью петрушки и укропа. Въ это пюре можно прибавить порѣзанной не большими кусками спаржи, очищенной отъ верхней кожицы.

Выдать: 3 ф. говядины, кореньевъ по одной шт., соли, 10 зеренъ англійск. перца, 2 лавров. листа 1 1/2 лож. масла скоромнаго или постнаго, 1/8 мѣры картофеля, 1 стак. сметаны или сливокъ, зелени петрушки и укропа.

53. **Супъ à la reine.** Очищенную, выпотрошенную, вымытую курицу изжарить въ маслѣ, остудить, снять съ филеевъ кожу, акуратно порѣзать ихъ, сложить въ суповую миску; остальное мясо курицы и снятую съ филеевъ кожу, мелко порѣзать. Ложку муки поджарить слегка съ ложкой масла, не давая ей покраснѣть, развести сметаной, смѣшать съ порубленнымъ мясомъ курицы, развести бульономъ, свареннымъ изъ говядины или телятины, хорошо подогрѣть, вылить въ миску на филеи и подавать. Или порѣзанные филеи опустить въ пюре и вмѣстѣ подогрѣть.

Выдать: 2 ф. говядины или телятины, 1 курицу, кореньевъ по 1 шт., соли, 10 зеренъ англійск. перца, 1 лож. муки, 1 лож. чухонскаго масла, 1 стак. свѣжей сметаны.

54. **Супъ изъ куропатокъ съ клецками.** Очищенныхъ куропатокъ обжарить въ маслѣ, остудить, снять филеи, порѣзать ихъ. Остальное мясо куропатокъ мелко изрубить, развести бульономъ, свареннымъ изъ говядины или телятины съ кореньями, поставить на плиту, дать кипѣть около 3/4 часа, процѣдить, вскипятить. Печенки куропатокъ перемыть хорошенько, мелко порубить съ тертой булкой, смѣшать съ солью, яйцами, мушкатнымъ орѣхомъ и лимоннымъ сокомъ, подѣлать клецки величиною въ голубиное яйцо, испечь въ духовой печи, переложить въ суповую миску. Порѣзанные филеи опустить въ супъ, разъ прокипятить, вылить на клецки.

Выдать: 2 1/2 ф. говядины или телятины, 2 куропатки, кореньевъ по 1 шт., соли, 1/2 стак. тертой булки, 1 яйцо, 1 желтокъ 1/8 мушкатн. орѣха, 1/2 ложки лимоннаго сока, 3 лож. масла.

55. **Супъ пюре изъ зеленаго горошка съ перловой крупой.** Перловую крупу перемыть, отварить въ бульонѣ съ масломъ, кускомъ свинаго сала и селлереемъ. Свѣжій сахарный горохъ отварить въ бульонѣ. Вынуть изъ перловой крупы сало и селлерей, протереть ее сквозь сито, развести бульономъ, приготовленнымъ изъ говядины и кореньевъ, смѣшать съ отвареннымъ горошкомъ, прокипятить и подать.

Выдать: 3 ф. говядины, соли, кореньевъ по 1 шт., 1 стак. перловой крупы, 1/4 ф. зеленаго сахарнаго горошка, ломоть ветчиннаго сала, 1 лож. масла, 1 селлерей.

56. **Супъ изъ кореньевъ съ яйцами.** Приготовить крѣпкій бульонъ изъ говядины, кореньевъ, которыхъ нужно положить побольше. Разбить три желтка съ ложкой мелко натертой булки, щепотью мушкатнаго цвѣта, развести бульономъ, влить въ супъ, размѣшать, подогрѣть. Вскипятить воду съ солью и уксусомъ, выпустить въ нее цѣльныя яйца, сварить, вынуть осторожно друшлаковой ложкой, чтобы стекла вода, обравнять края, переложить на блюдо и подать съ супомъ.

Выдать: 4 ф. говядины или по 2 ф. говядины и телятины, соли, крупныхъ кореньевъ по 1 шт., 10 зеренъ англійск. перца, 2 лавров. листа, 3 желтка, 1 лож. тертой булки, 1 щепоть мушкат. цвѣта, 6 яицъ, соли, 2 лож. уксусу.

57. **Супъ пюре изъ моркови.** Красную сладкую морковь перемыть, но не чистить, испечь въ духовой печкѣ, слегка остудить, снять верхнюю кожицу, протереть сквозь сито, развести бульономъ, приготовленнымъ изъ говядины и кореньевъ. Столовую ложку чухонскаго масла растереть съ двумя ложками муки, вбить 2 яйца, положить соли, немного мелкаго сахару и мушкатнаго цвѣта, еще три ложки муки, размѣшать хорошенько, раскатать тонко, порѣзать длинными полосочками, (въ $1^1/_2$ вершка) переложить на фаянсовое блюдо или листъ, подсушить въ умѣренной печи, опустить въ супъ.

Выдать: 3 ф. говядины, кореньевъ по 1 шт., соли, 10 зеренъ перца англійск., 2 лавров. листа, 10 шт. моркови, 1 столов. лож. чухонскаго масла, 2 яйца, 5 лож. муки, 1 кусокъ сахару, 1 щепоть мушкатнаго цвѣта.

58. **Супъ пюре изъ брюквы.** Брюкву очистить отъ кожицы, порѣзать небольшими кусками, перемыть, сложить въ кастрюльку, налить кипяткомъ и варить до тѣхъ поръ, пока сварится, сдѣлается совершенно мягкой; тогда откинуть на друшлакъ или сито, протереть, развести бульономъ, приготовленнымъ изъ говядины, кореньевъ и пряностей, прокипятить и подать съ греночками № 201.

Выдать: 3 ф. говядины, 1 луковицу, кореньевъ по 1 шт., 10 зеренъ перца, 3 лавров. листа, $1^1/_2$ ф. брюквы, 2 столов. ложки чухонскаго масла, 1 французскую булку.

59. **Супъ пюре изъ спаржи.** Приготовить обыкновенный бульонъ изъ говядины, курицы или индѣйки съ кореньями и пряностями, процѣдить. Спаржу порѣзать кусками, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ, разварить до мягкости, откинуть на друшлакъ, протереть сквозь частое сито, развести бульономъ. Муку смѣшать съ сметаной, вылить въ супъ, дать вскипѣть и подавать. Отдѣльно подать греночки поджареныя въ чухонскомъ маслѣ. Кто желаетъ, можетъ положить въ супъ отдѣльно отваренныя головки спаржи.

Выдать: 3 ф. говядины, 1 большую курицу, или средней величины индѣйку, кореньевъ по 1 шт., 3 лавров. листа, 10 зеренъ перца, соли, 2 ф. бѣлой, толстой спаржи, 1 лож. муки, $^1/_2$ стак. сметаны, 1 французскую булку, $^1/_8$ ф. чухонскаго масла.

60. **Супъ пюре изъ каштановъ.** Сварить бульонъ изъ говядины; коренья покрошить, сложить въ кастрюлю съ масломъ, поджарить ихъ, налить бульономъ, поставить на огонь, уварить, процѣдить. Каштаны обварить кипяткомъ, очистить, налить бульономъ, разварить, протереть, развести бульономъ, прокипятить нѣсколько разъ.

Нарѣзать булку тоненькими ломтиками, обровнять, смочить сливками, уложить ихъ на смазанный масломъ листъ, скропить сверху растопленнымъ масломъ, присыпать тертымъ сыромъ пармезаномъ, поставить не надолго въ духовую печь, чтобы слегка подрумянились; подать къ супу.

Выдать: 3 ф. говядины, кореньевъ по 1 шт., соли, 2 лавров. листа, 10 зеренъ англійск. перца, 1 ф. хорошихъ каштановъ, 1 французскую булку, 1 стак. сливокъ, $^1/_4$ ф. пармезану, $^1/_8$ ф. масла.

61. **Супъ пюре изъ помидоровъ (томаты).** Взять самыхъ зрѣлыхъ помидоровъ, разрѣзать каждый пополамъ, зернышки и сокъ выбрать прочь, а остальное вмѣстѣ съ булкой положить въ кастрюлю, налить бульономъ, приготовленнымъ изъ говядины, кореньевъ и пряностей, разварить до мягкости, протереть сквозь сито, влить въ супъ сметаны, подбить мукой, прокипятить, подавать. Отдѣльно подать греночки или слоеные пирожки.

Выдать: 3 ф. говядины, разныхъ кореньевъ по 1 шт., 3 лавров. листа, 8 зеренъ англійск. перца, 12 шт. помидоровъ, 1 стак. сметаны, 1 ложку муки.

62. **Другимъ манеромъ.** Сварить обыкновенный бульонъ; помидоры отварить въ отдѣльной кастрюлѣ, протереть, развести, приготовленнымъ бульономъ, прокипятить. Рисъ перемыть, отварить такъ, чтобы онъ былъ разсыпчатый, опустить въ супъ, прибавить нѣсколько порѣзанныхъ картофелинъ, прокипятить и подавать, присыпавъ рубленой зеленью петрушки.

Выдать: 3 ф. говядины, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., 3 лавров. листа, 8 зеренъ перца, соли, 10 шт. спѣлыхъ помидоровъ, стак. рису, 6—7 шт. картофелю.

63. **Супъ пюре изъ зеленаго горошка.** Приготовить бульонъ изъ костей курицы, телятины, дичи и вообще какія найдутся дома, процѣдить. Зеленый сахарный горошекъ выбрать изъ стручковъ, всыпать въ кастрюлю, налить немного бульону, чтобы только горошекъ покрылся имъ, отварить до мягкости, протереть сквозь сито, развести приготовленнымъ бульономъ, заправить мукой, прокипятить и подавать съ греночками или пирожками.

Выдать: 4 ф. разныхъ костей, кореньевъ по 1 шт., 3 ф. горошку, 10 зеренъ англійск. перца, 3 лавров. листа, 1 ложку муки, соли, зеленой петрушки, 1 французск. булку, на греночки, $^1/_8$ ф. чухонскаго масла.

64. **Супъ пюре изъ сухаго гороха.** Сварить бульонъ изъ говядины, ветчины, баранины съ кореньями и пряностями, процѣдить. Горохъ налить бульономъ, разварить хорошенько, снимая шелуху, протереть скозь частое сито или рѣшето, развести бульономъ, прокипятить. Мясо, изъ котораго варился бульонъ изрубить какъ можно мельче, поджарить съ лукомъ и масломъ на сковородѣ, прибавить соли, толченаго перцу, размѣшать, наложить этого

фарша на тоненькіе ломтики бѣлаго хлѣба, смочить слегка жирнымъ бульономъ, присыпать тертымъ сыромъ, уложить на листъ, смазанный масломъ, поджарить въ духовой печкѣ и подать къ супу.

Выдать: 2 фунта говядины, 1 ф. баранины, 1 ф. ветчины, 1 ф. гороху, соли, 3 лавров. листа, 8 зеренъ перца, кореньевъ по 1 шт., 2 луковицы, 1 французскую булку, 1/4 ф. сыру, 1/4 ф. масла.

65. **Супъ пюре изъ шампиніоновъ.** Сварить бульонъ изъ говядины, телятины, кореньевъ и пряностей, процѣдить. Рисъ и очищенные шампиніоны отварить въ бульонѣ въ отдѣльной кастрюлѣ, протереть сквозь частое сито, развести бульономъ, поставить на плиту, мѣшать почаще. Масло и желтокъ размѣшать хорошенько, развести густыми сливками, вылить въ кипящій супъ, мѣшая, перелить въ суповую миску, присыпать зеленью петрушки.

Выдать: 2 фунта говядины, 1 ф. телятины, соли, 10 зеренъ перца англійск., 3 лавров. листа, 1/4 ф. рису, 12—15 шампиніоновъ, 1/8 ф. свѣжаго сливочнаго масла, 1 желтокъ 2 стак. сливокъ, кореньевъ по 1 шт.

66. **Супъ пюре изъ рыбы постный или скоромный.** Судака, сазана или какую угодно рыбу очистить отъ чешуи, выпотрошить, вымыть, порѣзать на куски, сложить въ кастрюлю, налить холодной воды, чтобы рыба покрылась, положить кореньевъ, соли, разварить хорошенько, протереть сквозь очень частое сито, развести говяжьимъ или рыбнымъ бульономъ, прокипятить. Лимонъ порѣзать тоненькими ломтиками, сѣмячки всѣ вынуть, сложить въ суповую миску, вылить пюре, посыпать рубленой зеленью петрушки. Подать съ гренками или фрикадельками изъ рыбы.

Выдать: 3 ф. рыбы, 2 луковицы, 3 лавров. листа, 10 зеренъ перца, соли, разныхъ кореньевъ по 1 шт., 1 лимонъ, 1 французскую булку, 1/8 ф. чухонскаго масла или на фрикадельки № 227.

Примѣчаніе. Фрикадельки нужно обжарить въ маслѣ и подать отдѣльно. Въ постные дни чухонское масло замѣнить орѣховымъ или кунжутнымъ масломъ.

67. **Англійскій сладкій супъ.** Приготовить обыкновенный бульонъ съ кореньями и пряностями, процѣдить и поставить на плиту. Когда закипитъ, влить свѣжей сметаны или очень густыхъ сливокъ; желтки растереть съ сахаромъ добѣла, выжать сокъ изъ лимона, вылить въ супъ, быстро мѣшая, чтобы не закипѣло. Подать съ греночками.

Выдать: 3 ф. говядины, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., 3 лавров. листа, 10 зеренъ англійск. перца, соли, 1 стак. свѣжей сметаны или густыхъ сливокъ, 6 яицъ, 1/2 стак. мелкаго сахару, 1 лимонъ, 1 французскую булку, 2 ложки чухонскаго масла поджарить греночки.

Изъ оставшихся бѣлковъ можно сдѣлать воздушный пирогъ № 1132 или № 1136, или безе № 1262.

68. **Испанскій сладкій супъ.** Взять разныхъ кореньевъ, вычистить ихъ, вымыть, порѣзать крупно, сложить въ кастрюлю, прибавить немного шафрану, (5—6 листочковъ) сахару, кусокъ величиной въ яйцо чухонскаго масла, муки, поджарить докрасна, но чтобы не пригорѣло, налить бульономъ, приготовленнымъ изъ говядины, пряностей и кореньевъ, варить до мягкости, протереть сквозь очень частое сито, (или только процѣдить бульонъ, а коренья прочь) развести остальнымъ бульономъ, прокипятить. Изъ корки отъ булки нарѣзать круглыхъ греночекъ. Смѣшать сливки съ сахаромъ и шафраномъ, размоченнымъ въ водкѣ или спиртѣ, обмокнуть въ нихъ греночки, поджарить хорошенько со всѣхъ сторонъ, опустить въ супъ или подать отдѣльно на горячемъ блюдѣ.

Выдать: 3 ф. говядины, разныхъ кореньевъ по 1 шт., шафрану на 10 коп., 1/2 ф. чухонскаго масла, 2/3 стак. сахару, 1 французскую булку, 2 стак. сливокъ.

69. **Сладкій супъ миндальный съ овсяной крупой.** Отварить овсяную крупу въ водѣ съ масломъ, откинуть на друшлакъ, положить сливочнаго масла, изюму безъ косточекъ или кишмишу, сахару, налить кипятку, прокипятить нѣсколько разъ, всыпать мелко толченый миндаль, заправить желтками разбитыми съ сметаной, быстро мѣшать, чтобы супъ не закипѣлъ. Подать отдѣльно гренки.

Выдать: 1 стак. овсяной крупы, 2 ложки самаго свѣжаго сливочнаго масла 1/4 ф. изюму, или кишмишу, 1/4 сладкаго миндаля, 1/2 стак. сахару, 6 желтковъ, 1 1/2 стак. сметаны, 1/2 лимона.

Кто любитъ кислое, можетъ прибавить сокъ изъ 1/2 лимона.

70. **Супъ изъ черники сладкій.** Ягоды перебрать и перемыть, налить водой, сварить до половины, влить бѣлаго вина, положить лимонной цедры, корицы, гвоздики, сахару, доварить.

Отдѣльно подать гренки или положить ихъ въ суповую миску, вылить на нихъ супъ.

Выдать: 1 1/2 ф. черники, 1/3 ф. сахару, 1 стак. бѣлаго вина, 10 шт. гвоздики, палочку корицы, лимоной цедры съ 1/2 лимона.

71. **Супъ молочный съ меринговю.** Сбить въ густую пѣну бѣлки отъ самыхъ свѣжихъ яицъ, подсыпая понемногу 1/2 стак. мелкотолченаго сахару и 1/2 чайной ложечки просѣянной корицы; разослать на желѣзный листъ бумагу, разложить на нее столовой ложкой взбитые бѣлки и сейчасъ же поставить на 10—15 минутъ въ негорячую печь и когда подсохнутъ, вынуть.

Вскипятить 2 бутылки цѣльнаго молока съ 1 бут. сливокъ, немного остудить. Растереть добѣла желтки съ 3/4 стак. мелкаго сахара, подлить понемногу вскипяченое молоко со сливками, поставить на плиту, подогрѣть до горячаго состоянія, постоянно мѣшая, чтобы не закипѣло, перелить въ миску, опустить меринги, снятыя осторожно съ бумаги, присыпать сверху мелко истолченой и просѣянной корицей и подавать.

Выдать: 2 бут. цѣльнаго молока, 1 бут. сливокъ, 6 яицъ, 1 чайную лож. корицы, 1 1/4 стак. мелкаго сахару.

72. **Сладкій супъ на винѣ съ саго.** Бѣлое саго налить холодной водой на полчаса. Влить въ кастрюлю 1/3 вина и 2/3 воды, положить мушкатнаго цвѣта и ванили, вскипятить. Саго откинуть на сито и когда стечетъ вода,

опустить его въ вино, поставить на легкій огонь. Растереть добѣла желтки съ мелкимъ сахаромъ, влить въ саго, быстро мѣшая и сейчасъ же подать.

Выдать: 1 1/2 стак. бѣлаго франц. вина, 3/4 стак. саго, щепоть мушкат. цвѣта, кусочекъ въ 1/2 вершка ванили, 1 стак. мелкаго сахара, 6 желтковъ.

73. **Супъ изъ сливъ со сметаною.** Спѣлыя венгерскія сливы перемыть, сложить въ горшокъ, налить водою такъ, чтобы ихъ только покрыло, варить, мѣшая почаще. Когда сливы разварятся, протереть ихъ сквозь сито, всыпать мелкаго сахару, немного мелкотолченой корицы, гвоздики, влить самой свѣжей сметаны, размѣшать, вылить на гренки изъ булки.

Выдать: 100 сливъ 1 стак. сахару, 3 гвоздики, 1/4 чайной лож. корицы, 1 1/2—2 стак. сметаны, 1 франц. булку. Вмѣсто сметаны можно влить 1 стак. столоваго вина и 1/2 стак. кипятку.

74. **Супъ лимонный на винѣ.** 1/4 французской булки порѣзать на куски, положить въ чистую кастрюлю, налить 1 1/2 стак. воды, прибавить кусокъ корицы и поставить на легкій огонь; когда булка разварится, протереть ее сквозь частое сито въ другую кастрюлю, прибавить стертой на сахаръ цедры съ одного лимона, влить три стакана легкаго французскаго вина. Желтки растереть съ мелкимъ сахаромъ добѣла, выжать сокъ изъ лимона, вылить ихъ въ кипящій супъ, быстро мѣшая, снять съ огня и подать съ бисквитами.

Выдать: 1/4 франц. булки, корицы, 1 лимонъ, 3 стак. вина, 6 желтковъ, 1 стак. сахару.

75. **Супъ миндальный съ рисомъ и изюмомъ.** Сладкій миндаль и нѣсколько зеренъ горькаго обдать кипяткомъ, очистить отъ верхней кожицы, мелко истолочь, подливая понемногу холодной воды, чтобы не замаслился. Рисъ перемыть, отварить въ водѣ; 6 ложекъ этого риса столочь вмѣстѣ съ миндалемъ, влить немного молока, размѣшать, протереть сквозь сито, развести остальнымъ молокомъ. Кишмишъ перебрать, перемыть, отварить въ водѣ съ кускомъ сахара, откинуть на друшлакъ, переложить въ миску; всыпать оставшійся рисъ въ супъ, прибавить сахару, немного толченой корицы, прокипятить, вылить на кишмишъ и подать. Въ постные дни молоко замѣнить водой.

Выдать: 1/2 ф. сладк. миндаля, 10 шт. горькаго, 1/4 ф. рису, 3 бут. цѣльнаго молока, 1 стак. мелкаго сахару, 1/4 ф. кишмишу, 1/2 лож. чайн. толченой корицы.

76. **Разсольникъ.** Коренья петрушки, селлерея, пастернаку и моркови очистить, перемыть, порѣзать небольшими палочками, по обоимъ концамъ которыхъ сдѣлать небольшія надрѣзы, сложить въ небольшую кастрюльку, налить горячей водой, поставить на плиту, дать кипѣть. Минутъ черезъ 25 откинуть на рѣшето, переложить въ суповую кастрюлю; соленые огурцы очистить отъ кожицы, порѣзать тоненькими ломтиками, сейчасъ же сложить въ кастрюлю и налить кипяткомъ, чтобы не почернѣли, не потеряли бы зеленаго цвѣта, отварить, откинуть на рѣшето, переложить въ ту же кастрюлю, въ которой отваренные коренья, налить готовымъ бульономъ, прибавить огуречнаго розсола, чтобы получился кисловатый вкусъ, сметаны, яичныхъ желтковъ, размѣшать хорошенько, прокипятить нѣсколько разъ.

Выдать: на бульонъ № 1, 5 большихъ соленыхъ огурцовъ, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, 1/2 стак. сметаны, 2 желтка, 1/2 стак. разсола.

77. **Разсольникъ изъ воловьихъ или телячьихъ почекъ.** Приготовить бульонъ изъ говядины и воловьихъ или телячьихъ почекъ не обрѣзныхъ, т. е. съ саломъ, процѣдить; почки порѣзать небольшими ломтиками. Соленые огурцы очистить отъ кожицы, порѣзать кружками, тотчасъ же опустить въ кипящій бульонъ, прибавить порѣзаннаго картофеля, поставить на плиту, чтобы кипѣло. Когда картофель и огурцы сварятся, взять муку, развести холоднымъ бульономъ, размѣшать, чтобы небыло комочковъ, влить въ разсольникъ, дать вскипѣть нѣсколько разъ. За 10 минутъ до подачи къ столу, положить 10 зеренъ перцу, 3 лавровыхъ листка, прокипятить.

Выдать: 1 1/2 — 2 ф. говядины, 2 почки, разныхъ кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, 1 ложку муки, 8—10 шт. картофелю, 5 огурцовъ, 10 зеренъ англійск. перца, 3 лавров. листа, зелени петрушки.

78. **Разсольникъ съ осетриной постный.** Большую луковицу мелко порѣзать, обжарить въ кастрюлѣ съ масломъ, положить муки, развести рыбнымъ бульономъ № 7, прокипятить нѣсколько разъ, процѣдить, положить въ этотъ бульонъ порѣзанныхъ разныхъ кореньевъ, очищенныхъ отъ кожицы, порѣзанныхъ кружками соленыхъ огурцовъ, англійскаго перца въ зернахъ, лавроваго листа, кипятить, пока коренья и огурцы сварятся. Осетрину вымыть, порѣзать на куски, посолить, обвалять слегка въ мукѣ, обжарить въ маковомъ или горчичномъ маслѣ, опустить въ разсольникъ, дать прокипѣть.

Если разсольникъ отъ огурцовъ не будетъ достаточно киселъ, прибавить огуречнаго разсолу.

Выдать: 1 большую луковицу, 1 стак. горчичнаго или маковаго масла, 1 стол. ложку муки, разныхъ кореньевъ по 1 шт., 5 огурцовъ, 15 зеренъ англійск. перца, 3 лавр. листа, 2 1/2 ф. осетрины, зеленой петрушки.

Осетрину можно замѣнить карасями.

79. **Щи зеленыя изъ крапивы.** Молодую, зеленую крапиву перебрать, перемыть, отварить въ водѣ, не закрывая кастрюлю крышкой, откинуть на сито, протереть; положить въ кастрюлю масло, муку, протертую крапиву, поставить на горячую плиту, дать поджариться немного, развести, вливая понемногу готоваго уже бульона, свареннаго изъ говядины, куска ветчины, кореньевъ, пряностей, размѣшать, влить ложку уксусу, прокипятить. Яйца сварить въ крутую, очистить, разрѣзать пополамъ, обжарить въ чухонскомъ маслѣ, опустить въ щи. Отдѣльно подать сметану.

Выдать: 2 1/2 ф. говядины, 1/2 ф. ветчины, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., 2 ф. крапивы, 6 яицъ, 3 ложк. чухонскаго масла, 1 1/2 ложки уксусу, 1 ложку муки, 10 зеренъ перца, 3 лавров. листа.

80. **Щи изъ крапивы другимъ манеромъ.** Сварить бульонъ изъ говядины, ветчины, кореньевъ и пряностей, процѣдить. Крапиву перебрать, сполоснуть

въ холодной водѣ, отварить, откинуть на сито, порубить мелко ножомъ, опустить въ процѣженный бульонъ, прокипятить нѣсколько разъ. Муку и круто сваренные желтки размѣшать хорошенько съ ложкой уксуса, развести бульономъ, влить въ щи, дать вскипѣть. Отдѣльно подать сметану, жареныя яйца или фаршированныя яйца № 234, или жареную кашу № 308 или № 315.

Выдать: 2½ ф. говядины, ½ ф. ветчины, 2 ф. крапивы, кореньевъ, по 1 шт., 1 луковицу, 8 яицъ, 1 ложку муки, 1½ ложки уксусу, соли, 10 зеренъ перца, 3 лавров. листа, сметаны.

81. **Щи зеленыя изъ щавеля.** Приготовляются также какъ щи № 80 только вмѣсто крапивы нужно взять молодой зеленый щавель и не класть въ щи уксусу.

Выдать: 2½ ф. говядины, ½ ветчины, 2 ф. щавелю, кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, 8 яицъ, 1 ложку муки, соли, 10 зеренъ перца, 3 лавров. листа, сметаны.

82. **Щи изъ щавеля постныя.** Щавель перебрать, перемыть, отварить въ водѣ съ солью, откинуть, порубить, обжарить въ маслѣ съ лукомъ, налить рыбнымъ бульономъ или просто горячей водой, прокипятить нѣсколько разъ. Нѣсколько картофелинъ очистить отъ кожицы, отварить, протереть сквозь сито, положить въ щи. Бѣлые сухіе грибы размочить въ теплой водѣ, мелко пошинковать, опустить въ щи, дать кипѣть, пока грибы сварятся. Отдѣльно подать греночки, обжаренныя въ маслѣ № 201 или жареную кашу № 308.

Выдать: 2 ф. щавелю, 10 грибковъ, 6 шт. картофелю, 1 луковицу, ½ стак. масла, 1 французскую булку или 1½ ф. гречневой крупы, на бульонъ № 7.

83. **Щи изъ щавеля съ рыбой постныя или скоромныя.** Щавель перебрать, перемыть, отварить, откинуть на сито, протереть, развести хорошимъ рыбнымъ или говяжьимъ бульономъ, прокипятить нѣсколько разъ, подбить мукою со сметаною. Мясо крупной рыбы напр.: лососины, осетрины, севрюги порѣзать плоскими небольшими кусками, посолить, обвалять въ мукѣ, обжарить со всѣхъ сторонъ въ постномъ или скоромномъ маслѣ; за 10 минутъ до отпуска къ столу, опустить рыбу въ щи, прокипятить и подавать.

Выдать: на бульонъ № 1 или 3 ф. какой угодно рыбы, 2 ф. щавеля, 1½—2 фунта лососины или осетрины, 1 стак. сметаны, 1 ложку муки, ⅛ ф. скоромнаго или ½ стак. постнаго масла.

84. **Щи изъ свѣжей капусты.** Приготовить бульонъ изъ говядины, гуся, утки, ветчины, прибавить хорошаго, бѣлаго хлѣбнаго квасу, чтобы получилась пріятная кислота, поставить на огонь; когда закипитъ, снимать тщательно пѣну. Когда говядина сварится вполовину, положить разрѣзанный на 8 частей небольшой, но тугой кочанъ капусты, соли, англійскаго перца въ зернахъ, мелко порѣзаннаго луку, картофелю, зеленой петрушки, укропу, покрошенныхъ разныхъ кореньевъ, бѣлыхъ грибовъ и горсть просѣянной ячневой крупы. Отдѣльно подать сметану и гречневую кашу № 310 или маленькія ватрушки съ творогомъ № 270.

Выдать: 1 ф. говядины, ¼ гуся, ½ утки, ½ ф. ветчины, 10 зеренъ перца, 3 лавров. листа, разныхъ кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, 4 бѣлыхъ гриба, 1 горсть ячневой крупы, 1 стак. сметаны, зелени петрушки и укропа.

85. **Лѣнивыя щи.** Хорошій, тугой кочанъ капусты очистить отъ верхнихъ листьевъ, разрѣзать на 8—10 частей; морковь, петрушку, селлерей и порей порѣзать какъ обыкновенно, отварить въ посоленой водѣ, откинуть на рѣшето, остудить. Сварить бульонъ изъ говядины, грудинки, разрѣзанной на куски, съ кореньями и пряностями, процѣдить, опустить въ него капусту и коренья, поставить на легкій огонь, чтобы чуть кипѣло. За ½ часа до обѣда подбить мукою, дать вскипѣть нѣсколько разъ, вылить въ суповую миску, присыпать сверху рубленой зеленью петрушки и укропа. Отдѣльно подать сметану.

Выдать: 3½ ф. грудинки, 1 кочанъ капусты, разныхъ кореньевъ по 1 шт., 3 картофелины, 1 ложку муки, 1 луковицу, 10 зеренъ перца, 3 лавров. листа, 1 стак. сметаны, зелени петрушки и укропа.

86. **Кислыя щи изъ свѣжей капусты.** Сварить бульонъ изъ говядины (отъ огузка, бедра или сѣска) съ кореньями, пряностями и солью, процѣдить. Нашинковать мелко ½ кочна бѣлой свѣжей капусты, опустить ее въ процѣженный бульонъ, дать кипѣть минутъ 20. Кислыя яблоки разрѣзать на 6—8 частей каждое, сложить въ кастрюльку, налить горячей водой, сварить, жидкость слить въ щи и дать кипѣть, пока капуста сварится совершенно. Растопить въ маленькой кастрюлечкѣ ложку масла, положить въ него мелко изрубленную луковицу, слегка поджарить, всыпать муку, дать вскипѣть нѣсколько разъ, развести бульономъ, вылить въ щи, вскипятить раза три и подавать, присыпавъ рубленой зеленью петрушки. Отдѣльно подать сметану и толченый простой перецъ.

Выдать: говядины 3 ф., ½ небольшаго кочна капусты, 4 небольшихъ, кислыхъ яблока, всего лучше антоновскихъ, 1 лож. муки, 1 лож. чухонскаго масла, 1 луковицу, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., 2 лавров. листа, 10 зеренъ перца, ½ стак. сметаны, соли, зелени петрушки.

Яблоки можно замѣнить ложкой бѣлаго уксуса.

87. **Щи изъ рѣпчатаго лука.** Приготовить бульонъ изъ говядины, ветчины, кореньевъ и пряностей, процѣдить; вскипятить масло съ мукой, положить въ него очищенныя и мелко нашинкованныя луковицы, закрыть кастрюльку крышкой, зарумянить лукъ, влить свекольнаго разсола или бѣлаго хлѣбнаго кваса и уксуса, прокипятить, развести процѣженнымъ бульономъ, влить сметану, дать покипѣть минутъ 10. Ветчину порѣзать тоненькими ломтиками, сложить въ суповую миску, вылить щи, присыпать сверху рубленой зеленью петрушки, подавать.

Выдать: 2 ф. говядины, 1 ф. ветчины, 10 луковицъ, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., 10 зеренъ перца, 2 лавров. листа, ½ стак. сметаны, 1 стак. свекольнаго разсола или 1½ лож. бѣлаго уксусу, 1 лож. муки, 1 лож. масла, зелени петрушки.

88. **Щи изъ рубленой кислой капусты.** Сварить бульонъ изъ говядины, кореньевъ и пряностей, процѣдить. Кислую рубленую капусту хорошенько отжать, положить въ бульонъ, прокипятить нѣсколько разъ. Луковицу мелко покрошить, поджарить съ масломъ, смѣшать съ мукой, развести остывшимъ

бульономъ, влить въ щи, дать кипѣть на легкомъ огнѣ, пока капуста сдѣлается мягкой, положить перцу въ зернахъ и лавроваго листа.

Выдать: говядины 3 ф., тарелку капусты, 1 луковицу, 1 лож. масла, 1 лож. муки, кореньевъ по 1 шт., 2 лавров. листа, 10 зеренъ перца.

Въ эти щи хорошо прибавлять 1/2 ф. свинины.

89. **Кислыя щи изъ шинкованной капусты.** Луковицы покрошить мелко, обжарить въ маслѣ вмѣстѣ съ кислой шинкованой капустой, положить столовую ложку муки, размѣшать, налить бульономъ, положить мелко порѣзанныхъ кореньевъ, поставить на плиту, чтобы капуста уварилась. Домашнюю утку изжарить до половины, разрубить на куски и за 1/2 часа до обѣда, опустить куски утки въ щи, заправить сметаной, дать кипѣть, чтобы утка дошла; сосиськи опустить въ кипятокъ на 5 минутъ, обжарить, сложить безъ жиру въ суповую миску, вылить щи, посыпать рубленой зеленью петрушки и укропа.

Выдать: 3 ф. говядины, 1 небольшую домашнюю утку, 1 1/2 ф. капусты, 1 луковицу, 10 зеренъ перца, 3 лавров. листа, кореньевъ по 1 шт., соли, 1 ложку муки, 1/2 стак. сметаны, 1/8 ф. масла, зелени петрушки и укропа.

Примѣчаніе. Утку подать къ столу, а говядину, изъ которой варился бульонъ, можно употребить на форшмакъ изъ картофеля № 663 или на пельмени, или на ушки.

90. **Щи изъ кислой капусты постныя.** Шинкованную кислую капусту отжать, до-красна обжарить въ постномъ маслѣ вмѣстѣ съ порѣзаннымъ мелко лукомъ, переложить въ кастрюлю, налить горячей водой, если нужно, посолить, поставить на огонь, дать кипѣть. Бѣлые сухіе грибы размочить въ теплой водѣ, пошинковать, опустить въ щи. Муку развести водой, вылить въ кастрюлю, прокипятить хорошо, положить перцу въ зернахъ, лавроваго листа и перемытыхъ въ теплой водѣ маслинъ, прокипятить нѣсколько разъ, чтобы маслины сварились.

Выдать: 1 1/2 ф. капусты, 1 большую луковицу, кореньевъ по 1 шт., 10 сухихъ грибовъ, 1/2 стак. масла, 1 ложку муки, 10 зеренъ перца, 3 лавров. листа, 4 ложки маслинъ, зелени петрушки и укропа.

91. **Щи съ осетровой головизной постныя.** Кусокъ осетровой головизны вымыть, положить въ кастрюлю, налить водой, отварить; кислую шинкованную капусту обжарить въ какомъ угодно постномъ маслѣ съ лукомъ, переложить въ кастрюлю, налить процѣженнымъ рыбнымъ бульономъ, дать прокипѣть, подправить мукой, положить перцу въ зернахъ, лавроваго листа, хорошо прокипятить. Свареную рыбу снять съ костей, порѣзать кусками, сложить въ суповую миску, вылить щи и подать, присыпавъ зеленью петрушки.

Выдать: 3—4 ф. головизны, 1 1/2 ф. шинкованной капусты, 1 луковицу, 10 зеренъ перцу, 3 лавров. листа, 1 ложку муки, 1/2 стак. масла, зелени петрушки и укропа.

92. **Борщъ съ капустой.** Приготовить обыкновенный бульонъ изъ говядины, кореньевъ, пряностей и 3 сухихъ грибовъ, процѣдить. Нашинковать

тонко сырую свеклу, порей, селлерей, петрушку, морковь, луковицу, сложить въ кастрюлю, обжарить въ маслѣ, налить приготовленнымъ бульономъ. Кочанъ капусты порѣзать крупно, сложить въ чашку, обдать кипяткомъ, накрыть крышкой, дать постоять, пока вода остынетъ, отжать, опустить въ бульонъ, кипятить на легкомъ огнѣ, пока коренья и капуста уварятся совершенно; тогда смѣшать муку со сметаной и уксусомъ, развести холоднымъ бульономъ, размѣшать, вылить въ борщъ, прокипятить нѣсколько разъ и подать, присыпавъ рубленой зеленью петрушки и укропа. Чтобы борщъ былъ красный, нужно влить одновременно съ приправой сокъ изъ двухъ небольшихъ корней красной свеклы. Для этого надо свеклу стереть на теркѣ и выжать изъ нея сокъ черезъ чистое полотенце.

Къ этому борщу подается разсыпчатая каша изъ гречневой крупы, или каша жареная № 308, или изъ смоленской крупы запеченая № 315, или сосиськи обжареныя въ маслѣ, которыя нужно предварительно опустить въ кипятокъ минутъ на 5, или коравай изъ блинцовъ № 263.

Выдать: 3 ф. говядины, 1 рѣпу, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, 3 грибка, 10 зеренъ перцу, 1 маленькій кочанъ капусты, 3 лавровыхъ листа, 1 лож. муки, 1 1/2 лож. бѣлаго уксусу, 2 корня красной свеклы, соли, 4 лож. сметаны, зелени петрушки и укропа.

93. **Борщъ малороссійскій сборный.** Сварить бульонъ, процѣдить. Красную сладкую свеклу обмыть, но не чистить, отварить въ водѣ до готовности; 1/2 небольшаго кочна капусты порѣзать крупно, сложить въ чашку, налить кипяткомъ, дать постоять чтобы вышла горечь, отжать, положить въ бульонъ, прибавить очищенныхъ отъ кожи, порѣзанныхъ тоненькими ломтиками свѣжихъ огурцовъ, картофелю, рѣпы или брюквы, разныхъ кореньевъ, поставить на легкій огонь, чтобы тихонько кипѣло, пока капуста уварится совершенно.

Отваренную свеклу очистить, мелко пошинковать, опустить въ борщъ. Ложку муки смѣшать съ 1/2 лож. бѣлаго уксусу, развести холоднымъ бульономъ, вылить въ борщъ, прокипятить раза три. Передъ самымъ отпускомъ къ столу, влить 1/2 стак. сметаны, присыпать рубленой зеленью петрушки и укропа.

Борщъ будетъ еще вкуснѣе, если уксусъ замѣнить пюре изъ помидоровъ.

Выдать: 3 ф. говядины, разныхъ кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, 3 гриба, 10 зеренъ перцу, 2 лавров. листа, 2 маленькихъ рѣпки или 1/2 брюквы, 2 свеклы, 1/2 мален. кочна капусты, 2 огурца, 2 шт. картофелю, 1/2 стак. сметаны, 1 лож. муки, соли, 1 1/2 лож. уксусу, или 4 лож. пюре изъ помидоровъ, или 5 шт. помидоровъ.

Помидоры обмыть, сложить въ кастрюлю налить больономъ, разварить, протереть сквозь сито, вылить въ борщъ, дать прокипѣть.

94. **Украинскій борщъ.** Нашинковать красной сладкой свеклы, порею, петрушки, моркови, пастернаку и луку; маленькій тугой кочанъ свѣжей капусты, разрѣзать на 8—10 частей; говяжью грудинку и свиное сало порѣзать кусками, положить въ кастрюлю (лучше въ муравленный горшокъ) вмѣстѣ съ приготовленными овощами, налить холодной водой пополамъ съ свекольнымъ разсоломъ, положить соли, перцу въ зернахъ, поставить на

огонь, дать кипѣть, пока грудинка и овощи сварятся. Передъ отпускомъ къ столу, снять лишній жиръ; сметану смѣшать съ мукой, развести сокомъ отъ сырой свеклы, вылить въ борщъ, дать прокипѣть раза два, подать, присыпавъ рубленой зеленью петрушки и укропа.

Выдать: грудинки 2½ ф., свинаго сала ½ ф., 2 свеклы, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., сметаны 1 стак., 10 зеренъ перцу, 2 лавров. листа, соли, 1 мален. кочанъ капусты, 1 лож. муки, зелени петрушки и укропа.

95. **Еще малороссійскій борщъ.** Взять говядину, молодую курицу, кусокъ ветчины, мелконошинкованной свеклы, свѣжей капусты, кореньевъ, обжареннаго въ маслѣ луку, сложить все въ кастрюлю, налить холодной водой, поставить на огонь, дать кипѣть, пока все уварится вполовину. Тогда влить въ борщъ уксусу, всыпать рису и варить до готовности. За ¼ часа до обѣда растереть хорошенько крутой желтокъ, развести бульономъ, вылить въ борщъ, прокипятить.

Къ этому борщу подается сметана и фаршированныя яйца № 234.

Выдать: 2 ф. говядины, 1 мален. курицу, ½ ф. ветчины, 2 свеклы, ½ кочна капусты, разныхъ кореньевъ по 1 шт., 1 горсть рису, 10 зеренъ перцу, 3 лавров. листа, соли, 6 яицъ, 3 сухаря, ¼ ф. масла, 1 желтокъ, 1 стак. сметаны, зелени петрушки и укропа.

Или взять вмѣсто говядины свиной копченой грудинки, которая продается въ колбасныхъ, порѣзать ее полосками въ длину, сложить въ кастрюлю вмѣстѣ съ рубленой кислой капустой и пошинкованными кореньями, налить холодной воды, поставить на плиту, варить на легкомъ огнѣ. Когда капуста сварится, приправить щи мукою со сметаною, прокипятить, снять лишній жиръ. Соли класть не нужно; подаются съ жареной гречневой кашей.

Выдать: 2 ф. грудинки, 2 ф. капусты, 10 зеренъ перцу, 2 лавров. листа, ½ стак. сметаны, 1 лож. муки, зелени петрушки.

96. **Борщъ изъ бураковъ съ рыбой постный.** Осетрину или бѣлужину порѣзать кусками, перемыть въ тепловатой водѣ, положить въ горшокъ или кастрюлю, налить горячей водой, дать вскипѣть, снять накипь; бураки (кислую свеклу) мелко нашинковать, пересыпать мукой, обжарить въ маслѣ, опустить въ бульонъ, прибавить порѣзанныхъ разныхъ кореньевъ, луку, перцу въ зернахъ и лавроваго листа, прокипятить нѣсколько разъ, подбить мукою, варить, пока бураки сдѣлаются совершенно мягкими.

Выдать: 3 ф. рыбы, 2 ложки муки, ½ стак. постнаго масла, разныхъ кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, 10 зеренъ перцу, 3 лавров. листа, 2—3 бурака.

97. **Борщъ съ карасями постный.** Нашинковать свѣжей капусты, красной свеклы, моркови, луку, разныхъ кореньевъ, поджарить въ маслѣ, положить въ горшокъ или кастрюлю, налить рыбнымъ отваромъ, или просто горячей водой, посолить, положить лавроваго листа, перцу въ зернахъ. Муку развести теплымъ бульономъ, вылить въ борщъ, дать кипѣть. Свѣжіе караси очистить, выпотрошить, вымыть хорошенько, посолить, обвалять въ мукѣ,

обжарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ и за ¼ часа до обѣда, опустить ихъ въ борщъ, прокипятить. Для кислоты влить уксусу или пюре изъ помидоровъ. Кто любитъ, можетъ въ этотъ борщъ положить маслинъ.

Выдать: 1 средней величины свеклу, ½ маленькаго кочна капусты, 1 луковицу, разныхъ кореньевъ по 1 шт., 1 стак. постнаго масла, 1½ лож. уксусу или 4 лож. пюре изъ помидоровъ, или ½ стак. свекольнаго разсолу, соли, 3 лавров. листа, 10 зеренъ перца, 2 лож. муки, зеленой петрушки присыпать борщъ.

98. **Борщъ изъ листьевъ селлерея.** Сварить обыкновенный бульонъ изъ говядины, кореньевъ, пряностей, процѣдить. Молодые листья селлерея перебрать, перемыть, отварить въ водѣ, откинуть на рѣшето, мелко порубить, сложить въ бульонъ, подбить мукой поджаренной съ масломъ, влить свѣжей сметаны, прокипятить и подавать, посыпавъ рубленой зеленью петрушки и селлерея.

Выдать: 3 ф. говядины, 1 луковицу, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., 1 ф. селлерея, 10 зеренъ перцу, 2 лавров. листа, 1 лож. муки, 1 лож. масла, ½ стак. сметаны, соли, зелени петрушки.

99. **Борщъ польскій.** Приготовить бульонъ изъ говядины, ветчины, или свинины, съ кореньями, пряностями и сухими грибами на свекольномъ разсолѣ, процѣдить, дать отстояться. Красную, сладкую свеклу испечь или сварить, очистить, мелко пошинковать, сложить въ кастрюлю, налить процѣженнымъ бульономъ, подбить мукой со сметаной и сырымъ желткомъ, прокипятить раза три не болѣе, иначе борщъ потеряетъ цвѣтъ.

Отдѣльно подать сметану.

Выдать: 3 ф. говядины, 1 ф. свинины или ½ ф. ветчины, 3 сухихъ грибка, 10 зеренъ перцу, 2 лавров. листа, соли, 1 луковицу, кореньевъ по 1 шт., 1 яйцо, 1 лож. муки, 3 лож. сметаны, зеленой петрушки.

100. **Борщъ изъ кислыхъ бураковъ съ грибами постный.** Взять кислыхъ бураковъ, мелко покрошить, сложить въ кастрюлю или горшокъ, налить свекольнымъ разсоломъ пополамъ съ водою, чтобы борщъ не былъ слишкомъ кисель, варить до мягкости; сухіе бѣлые грибы размочить въ горячей водѣ, мелко нашинковать, опустить въ борщъ, положить мелконорѣзанныхъ кореньевъ, цѣльныхъ шарлотокъ, соли, ячневыхъ крупъ. Когда все сварится, положить перцу въ зернахъ, перемытыхъ въ водѣ маслинъ, прокипятить нѣсколько разъ. Поджарить въ орѣховомъ или горчичномъ маслѣ изрубленную зелень петрушки, укропа, селлерея, вылить вмѣстѣ съ масломъ въ борщъ

Подать къ борщу гречневую или смоленскую кашу.

Выдать: 2 бурака, ⅛ ф. грибовъ, соли, 10 зеренъ перцу, 2 лавров. листа, 5 шт. шарлотокъ, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., ½ стак. ячныхъ крупъ, ¼ ф. маслинъ, ½ стак. орѣховаго или другого постнаго масла, рубленой зелени петрушки.

101. **Борщъ изъ свеклы.** Красную свеклу сварить, не снимая кожи, а еще лучше испечь, мелко нашинковать, опустить въ бульонъ, приготовленный изъ говядины, съ кореньями и пряностями, влить ложку уксусу, подбить

мукою, прокипятить 2—3 раза и подать, присыпавъ рубленой зеленью петрушки и укропа.

Отдѣльно подать сметану. Можно опустить въ борщъ обжаренныя сосиськи.

Выдать: говядины 3 ф., уксусу 1 лож., кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, муки 1 лож., 2—3 свеклы, смотря по величинѣ, 10 зеренъ перцу, 2 лавров. лиса.

102. **Уха стерляжья.** Чтобы приготовить хорошую уху нужно брать живую рыбу: стерлядь, ершей, окуней, сига, налима или же нѣсколько сортовъ рыбы вмѣстѣ.

Очистить стерлядь отъ чешуи, вынуть нервъ, проходящій вдоль спины, вымыть, обернуть салфеткой, вынести на холодъ, гдѣ и оставить покуда будетъ готовъ бульонъ, который нужно сварить изъ разной мелкой рыбы.

Вычищенную вымытую рыбу сложить въ кастрюлю, налить холодной водой и варить съ пряностями и кореньями. Когда рыба и коренья сварятся, снять съ огня, дать отстояться, осторожно слить бульонъ, процѣживая его сквозь салфетку. Если бульонъ окажется недостаточно чистымъ, его нужно очистить икрой или яичными бѣлками, разведенными холоднымъ бульономъ. Нарѣзать красиво разныхъ кореньевъ, положить въ процѣженный бульонъ, поставить на огонь; когда закипитъ, опустить разрѣзанную на куски стерлядь, прокипятить нѣсколько разъ, чтобы рыба сварилась.

Отдѣльно подать очищенный отъ кожи и порѣзанный тоненькими ломтиками лимонъ.

Эту уху можно приготовить съ шампанскимъ, которое вливается въ ту самую минуту какъ подавать къ столу.

Выдать: мелкой рыбы 3 ф., стерляди, налима или сига 3 ф., кореньевъ по 2 шт., 15 зеренъ англійскаго и простаго перцу, 3 лавров. листа, соли, 1 лимонъ, 1 стак. бѣлаго вина или шампанскаго.

103. **Уха другимъ maнеромъ.** Подрумянить въ маслѣ порѣзаные коренья, налить ихъ водой, прокипятить, процѣдить, влить стаканъ бѣлаго вина, опустить красиво нарѣзанные коренья, кипятить, пока коренья будутъ мягки, положить порѣзаную на куски рыбу, вскипятить нѣсколько разъ. Французскую булку порѣзать очень тоненькими ломтиками, положить въ суповую миску и вылить на нихъ уху.

Выдать: 4 ф. рыбы, 15 зеренъ простого и англійскаго перцу, 3 лавров. листа, 1 стак. бѣлаго вина, 1 луковицу, всѣхъ кореньевъ по 2 шт., соли.

104. **Уха изъ раковъ.** Сварить раки въ соленомъ кипяткѣ съ зеленью петрушки и укропа, дать имъ остыть, снять верхнія скорлупки, очистить шейки и клешни; сдѣлать фаршъ изъ рыбы: судака или щуки, слѣдующимъ образомъ: снявъ съ рыбы кожу, выбрать тщательно всѣ кости, истолочь мягко, прибавить размоченнаго въ молокѣ или водѣ и отжатаго бѣлаго хлѣба, соли, поджарить этотъ фаршъ, въ чухонскомъ или орѣховомъ маслѣ, порубить хорошенько, смѣшать съ мягко-разваренымъ рисомъ, положить сливочнаго масла, начинить этимъ фаршемъ раковыя спинки. Сварить уху изъ рыбы, какая случится, съ кореньями и пряностями, процѣдить, опустить нафаршированныя раковыя спинки и очищенныя шейки.

Выдать: 2 ф. мелкой рыбы, 30—40 раковъ, 1/2 французск. хлѣба, 1/2 стак. рису, 1/8 ф. масла, соли, кореньевъ, по 1 шт., 1 луковицу, 15 зеренъ англійскаго и простаго перцу, 3 лавров. листа.

105. **Уха изъ разной рыбы.** Мелкую рыбу: ерши, окуни и пр. вычистить, выпотрошить, перемыть, сложить въ кастрюлю, налить воды, положить соли, разныхъ кореньевъ, перцу въ зернахъ, лавроваго листу, поставить на огонь, дать кипѣть. Когда рыба и коренья сварятся, процѣдить сквозь салфетку, дать устояться, слить въ кастрюлю, положить наточеныхъ кореньевъ, а когда закипитъ, порѣзанную на куски рыбу: стерлядь, окуней, налимовъ, лососину, лещь и какъ только рыба сварится, подать.

Отдѣльно подать порѣзанный ломтиками лимонъ безъ зеренъ.

Передъ подачей къ столу, можно влить въ уху 1 стаканъ бѣлаго вина.

Выдать: мелкой рыбы 2 ф., всѣхъ кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, 10 зеренъ перцу, 3 лавров. листа, соли, 1 окуня, 1 мал. леща, 1 мал. стерлядь, 1/2 ф. лососины, 1 налима, 1 стак. бѣлаго вина сотерна.

106. **Солянка жидкая мясная.** Приготовить бульонъ изъ говядины; нарѣзать небольшими кусочками разнаго сорта мяса: вареной или жареной говядины, телятины, гуся, утки, ветчины, если есть дичи, чтобы всего было 2—2 1/2 ф. Луковицу мелко изрубить, обжарить въ чухонскомъ маслѣ, всыпать муки, размѣшать, слегка поджарить, развести приготовленнымъ бульономъ, влить огуречнаго разсола, опустить порѣзанное мясо, положить лавроваго листа, перцу въ зернахъ, оливокъ, мелко порѣзанныхъ шампиніоновъ, очищенныхъ отъ кожи и порѣзанныхъ ломтиками соленыхъ огурцовъ, прокипятить хорошо нѣсколько разъ, влить сметаны, присыпать зеленью петрушки и подавать.

Выдать: 2 ф. говядины или 3 ф. костей, 2 ф. разнаго мяса, 2 огурца, 1/2 стак. сметаны, 6—7 шампиніоновъ, 12 оливокъ, 1 луковицу, 3 лож. масла, 1 лож. муки, 1—2 стак., смотря по вкусу, огуречнаго разсола, 2 лавров. листа, 10 зеренъ перцу.

107. **Солянка жидкая постная.** Свѣжую или малосольную осетрину и бѣлугу вымыть, порѣзать небольшими кусочками. Кислую шинкованную капусту сполоснуть въ холодной водѣ, отжать, поджарить съ лукомъ и масломъ, сложить въ кастрюлю, налить рыбнымъ бульономъ, положить лавроваго листа, перцу въ зернахъ, рыбу, подправить мукой, прокипятить; за 1/2 часа до отпуска, положить капарцовъ и оливокъ, вскипятить.

Выдать: 2 ф. рыбы, тарелку кислой капусты, 2 луковицы, 15 шт. оливокъ, 10 зеренъ перцу, 3 лавров. листа.

108. **Солянка съ осетриной и икрой густая.** Свѣжую осетрину вымыть, порѣзать небольшими кусками; кислую шинкованную капусту хорошенько отжать, чтобы не было разсола, поджарить въ маслѣ съ лукомъ, смѣшать съ рыбой,

прожарить, подсыпая понемногу муки, прибавить зернистой икры, перцу въ зернахъ, лавроваго листа и нѣсколько ложекъ рыбнаго бульона или просто кипятку, поставить на плиту, чтобы чуть кипѣло, уварить до готовности.

Выдать: 2—3 ф. рыбы, 2 луковицы, тарелку шинкованой кислой капусты, 1/4 ф. масла, 1 лож. муки, 1/4 ф. икры, 3 лавров. листа, 10 зеренъ перцу.

Въ постные дни скоромное масло замѣнить постнымъ.

109. **Солянка на сковородѣ.** Порубленную мелко луковицу обжарить въ глубокой сковородѣ съ масломъ и мукой, развести немного бульономъ, положить отжатой кислой шинкованной капусты, перцу въ зернахъ, лавроваго листа, поставить на плиту, чтобы капуста проварилась. Нарѣзать тоненькими ломтиками ветчины, телятины или дичи, смѣшать съ капустой, сравнять, поставить въ духовую печь, чтобы хорошо зарумянилось. Когда будетъ готово, уложить сверху ломтики лимона и подавать.

Эта солянка подается на той же сковородѣ, на которой готовилась.

Постная солянка дѣлается такъ же только мясо замѣняется рыбой и грибами, а коровье масло—прованскимъ, кунжутнымъ или орѣховымъ.

Выдать: тарелку кислой капусты, 1 луковицу, 1 лож. муки, 15 зеренъ перцу простаго и англійскаго, 3 лавров. листа, 3/4 ветчины, 1 ф. телятины или дичи, 1 лимонъ.

110. **Калья.** Порѣзать небольшими кусочками не очень соленую паюсную икру, смѣшать съ порѣзанной, свареной икрой изъ карасей или окуней, положить порѣзанныхъ тоненькими ломтиками соленыхъ огурцовъ безъ кожи, луку, налить рыбнаго бульону, уварить, положить перцу и мушкатнаго орѣха.

Выдать: 1/2 ф. паюсной икры, 1 ф. икры изъ карасей или окуней, 1 луковицу, 5 соленыхъ огурцовъ, 10 зеренъ перцу, 3 лавров. листа 1/8 мушкат. орѣха, 2 ф. мелкой рыбы на бульонъ.

111. **Калья съ цыплятами.** Сварить бульонъ изъ говядины или говяжьихъ костей, процѣдить, опустить въ него мелко порѣзанные коренья, убранныхъ цыплятъ, порѣзанные тоненькими ломтиками, очищенные отъ кожи огурцы, влить немного огуречнаго разсола, поставить на огонь, дать кипѣть легонько. Когда цыплята сварятся, вынуть ихъ, разбить на части, положить въ суповую миску, вылить на нихъ калью, присыпать рубленою зеленью петрушки и укропа.

Выдать: 2 большихъ или 3 маленькихъ цыпленка, 2 ф. говядины, 1 луковицу, кореньевъ по 1 шт. 5—6 огурцовъ, зелени петрушки и укропа.

112. **Калья изъ грибовъ постная или скоромная.** Бѣлые сухіе грибы размочить въ теплой водѣ, перемыть хорошенько, отварить до половины готовности, мелко пошинковать и обжарить въ постномъ или скоромномъ маслѣ вмѣстѣ съ шинкованными огурцами и мукой, сложить въ кастрюлю, влить грибнаго бульону, положить соли, перцу въ зернахъ, дать кипѣть. Когда будетъ почти готово, влить немного квасу, прокипятить нѣсколько разъ.

113. **Окрошка.** Мягкій кусокъ говядины обжарить, покрошить очень мелко; круто сваренныя яйца очистить, порубить; свѣжіе огурцы очистить отъ кожицы, мелко порѣзать, сложить все это въ суповую миску, прибавить мелко порубленной зелени петрушки и укропа, мелко покрошеннаго зеленаго луку, развести хорошимъ краснымъ квасомъ или кислыми щами. Чайную ложечку соли, мелкій сахаръ, горчицу, сметану растереть, развести квасомъ, влить въ окрошку, размѣшать, поставить до обѣда на ледъ, чтобы была холодная.

Выдать: говядины 2 ф., 5 огурцовъ, 5 яицъ, 4 бут. кислыхъ щей, 2 стак. свѣжей сметаны, 4 лож. мелкаго сахару, 1 чайную ложечку готовой горчицы, 1 лож. соли, 2 лож. зеленаго луку, 2 лож. рубленой зелени петрушки и укропа.

114. **Окрошка изъ дичи.** Искрошить очень мелко холодное мясо дичи, какъ-то: куропатокъ, рябчиковъ, фазановъ, телятины, баранины, вареной ветчины, языка, (всего понемножку) положить въ суповую миску; 5 яицъ сварить круто, очистить, мелко порубить; свѣжіе или соленые огурцы, смотря по времени, очистить, отъ кожицы, порѣзать мелко, зелень петрушки и укропа, эстрагона порубить; все это такъ же сложить въ миску, влить кислыхъ щей или квасу, сметаны, положить соли, сахару, горчицы, размѣшать и подавать.

Отдѣльно подать ледъ, если окрошка недостаточно холодна.

Выдать: разнаго мяся всего 2 1/2 ф. 4 огурца, 5 яицъ, 2 стак. сметаны, 4 бут. кислыхъ щей, 4 лож. мелкаго сахару, соли, 1 чайную ложечку готовой горчицы, луку 2 лож., разной рубленой зелени 4 лож.

115. **Окрошка изъ рыбы постная.** Обжарить въ постномъ маслѣ разныхъ сортовъ рыбу, остудить, отдѣлить отъ кожицы, порѣзать мелкими кусочками, положить въ суповую миску, прибавить омаровъ, а еще лучше отваренныхъ раковыхъ шеекъ, мелко порѣзанныхъ свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ, очень мелко порубленной зелени; петрушки, укропу, луку, кервелю, эстрагону, соли, сахару, развести холодными кислыми щами или квасомъ.

Выдать: рыбы 2 1/2 ф. раковъ 25 шт., 4 огурца, 2 лож. луку, 3 лож. разной зелени, соли, 3 лож. мелкаго сахару, 4 бут. кислыхъ щей или квасу, 1 чайную лож. готовой горчицы.

116. **Окрошка постная безъ рыбы.** Изрубить мелко разныхъ маринованныхъ грибовъ, соленыхъ рыжиковъ, и груздей, моченыхъ или свѣжихъ яблокъ, в767аренаго картофелю, красной сладкой свеклы, вареной или печеной, отвареныхъ зеленыхъ бобовъ, вареной рѣпы, сложить все въ суповую миску, прибавить мелко покрошеннаго луку, порубленной зелени петрушки и укропа, кервелю, эстрагону, развести кислыми щами или краснымъ квасомъ, положить соли, сахару, готовой горчицы, размѣшать, поставить на ледъ до обѣда.

Можно прибавить очищенныя отъ скорлупы лапки и шейки, отвареныхъ въ соленой водѣ 20—25 небольшихъ раковъ.

Выдать: 1 свеклу, 1 рѣпу, 6 шт. картофеля, 3 яблока, 4 огурца, 1 лож. покрошеннаго луку, 2 ложки рубленой зелени, 3 лож. мелкаго сахару, соли, 1 1/2 ф. разныхъ грибовъ, 1 чайную лож. готовой горчицы, 3 бут. кислыхъ щей.

117. **Ботвинья.** Отварить въ равной пропорціи щавеля, шпинату и молодыхъ свекольныхъ листьевъ, откинуть на сито, чтобы вода стекла, протереть, положить въ суповую миску. Свѣжіе огурцы очистить, мелко порѣзать, мелко покрошить лукъ, зелень петрушки и укропа, эстрагона, положить также въ миску, развести кислыми щами или квасомъ, положить соли, мелко толченаго сахару, готовой горчицы, порѣзанный тоненькими ломтиками лимонъ (безъ зеренъ) размѣшать и поставить на ледъ, чтобы ботвинья была холодная. Передъ подачей къ столу, опустить въ ботвинью отвареныхъ въ соленой водѣ и очищенныхъ раковыхъ шеекъ.

Отдѣльно на блюдѣ подать отваренную свѣжую или соленую рыбу: лососину, осетрину, бѣлугу, или нарѣзанный балыкъ.

Въ батвинью можно прибавить тертаго хрѣна.

Выдать: разной зелени 2 ф., 4 бут. кислыхъ щей, по 1 лож. рубленой зелени петрушки, укропа, эстрагона, 1 лимонъ, 4 огурца, 2 лож. покрошенаго зеленаго луку, или 1 луковицу, соли, 3 лож. сахару, 1 чайную лож. готовой горчицы, 2½ ф. рыбы, 1 корешокъ хрѣну, 20 раковъ.

118. **Ботвинья изъ свеклы.** Сладкую красную свеклу отварить мягко въ водѣ, не снимая кожицы, очистить, порубить мелко, положить въ суповую миску, прибавить мелко накрошеныхъ свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ, порубленной зелени петрушки и укропа, луку, соли, готовой горчицы, мелкаго сахару, развести краснымъ квасомъ или кислыми щами, поставить на ледъ.

Отдѣльно подать какую нибудь соленую рыбу.

Выдать: 4—5 шт. не крупной сладкой свеклы, 4 огурца, луку, соли, разной зелени по 1 лож., 3 бут. кислыхъ щей или квасу, 3 лож. мелкаго сахару, ½ лож. готовой горчицы, 2—2½ ф. рыбы.

119. **Свекольникъ съ осетриной.** Очистить, перемыть въ холодной водѣ листья молодаго свекольника, отварить, откинуть на рѣшето, порубить ножомъ, потомъ протереть, переложить въ суповую миску; отваренную молодую свеклу, огурцы, свѣжіе или соленые, мелко покрошить, положить туда же, развести кислыми щами или квасомъ пополамъ съ разсоломъ квашеной свеклы, положить сметаны, соли, немного толченаго перцу, мелко изрубленной зелени петрушки и укропа, эстрагона, размѣшать, поставить до обѣда на ледъ. Къ свекольнику подается отвареная, порѣзанная ломтями холодная осетрина съ тертымъ хрѣномъ, положенымъ понемногу на каждый кусокъ рыбы.

Выдать: 1⅓ ф. свекольнику, 4 огурца, 1—2 свеклы, зелени петрушки и укропа, 3 лож. сметаны, 1 лож. эстрагону, 3—4 бут. кислыхъ щей, 2 ф. рыбы.

120. **Кули изъ кореньевъ.** Вычистить и накрошить мелко разныхъ кореньевъ, перемыть ихъ, сложить въ кастрюлю, налить 6 стак. горячей воды, вскипятить, прибавить соли, немного толченаго перцу, мушкатнаго орѣха, гвоздики, лавроваго листа, тиміану, зубокъ чесноку, кто любитъ, листьевъ эстрагона, базилики, луку, шарлотокъ и уксусу, варить на самомъ легкомъ огнѣ часа 2—3, процѣдить сквозь очень частое полотно, дать устояться и

когда остынетъ, слить въ чистую бутылку или банку, завязать пузыремъ, сверху бумагой и держать въ холодномъ мѣстѣ.

Это кули употребляется для разныхъ соусовъ и не портится очень долго.

Выдать: петрушки, моркови, пастернака, селлерея по 1 большому корню, 2 луковицы, 5 шарлотокъ, 4 гвоздики, 3 лавров. листа, ½ мушкат. орѣха, тиміану, 1 зубокъ чесноку, кто любитъ, соли, 6 зеренъ перцу, эстрагону, базилики, 2 лож. бѣлаго виннаго уксусу.

121. **Кули темный.** Поджарить докрасна въ маслѣ порѣзанные коренья, лукъ и ветчину, всыпать немного муки, соли, положить гвоздики, перцу въ зернахъ, поджарить еще разъ, развести крѣпкимъ говяжьимъ бульономъ, размѣшать хорошенько, чтобы мука не свернулась въ комочки, поставить на легкій огонь, варить часа 1½, процѣдить, снять жиръ, остудить и слить въ банку или поливной горшечекъ, завязать хорошенько, поставить въ холодное мѣсто.

Употребляется для подкрашиванія соусовъ и бульона.

Выдать: 2 луковицы, ¼ ф. ветчины, 1 лож. масла, 2 лож. муки, селлерея, петрушки, моркови, пастернака по 1 корню, 3 шт. гвоздики, 10 зеренъ перцу, соли, 7 стак. крѣпкаго бульона.

122. **Брезъ жирный.** Положить въ кастрюлю мелко порѣзанныхъ разныхъ кореньевъ, травъ, поджарить хорошо съ масломъ, влить бульону и бѣлаго вина, прибавить обрѣзковъ говядины, домашней птицы, оставшагося жаркого, закрыть кастрюлю крышкой, тушить на легкомъ огнѣ часовъ 5, процѣдить сквозь частое шелковое сито, слить въ поливной горшечекъ, остудить, завязать хорошенько, держать въ холодномъ мѣстѣ. Употребляется для соусовъ, рагу, подливокъ и проч.

ОТДѢЛЕНІЕ II.

Тѣсто для пироговъ, пирожковъ, кулебякъ, паштетовъ, варениковъ, колдуновъ, лазанокъ, ватрушекъ, лапши и разныя принадлежности къ супу.

Отдѣленіе II.

А. Тѣсто для пироговъ, кулебякъ, пирожковъ, паштетовъ, варениковъ, колдуновъ, лазанокъ, ватрушекъ и разные фарши, пироги, пирожки и прочія принадлежности къ супу.

123. **Тѣсто для кулебяки или пирога.** Влить въ каменную чашку теплаго молока, дрожжей, всыпать 1 чайн. стак. муки, размѣшать хорошенько, накрыть полотенцемъ, поставить въ теплое мѣсто; когда тѣсто подойдетъ, положить соли, немного мелкаго сахару, яицъ, масла, остальную муку, мѣсить, пока тѣсто начнетъ отставать отъ рукъ, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ, сдѣлать кулебяку или пирогъ съ мяснымъ, рыбнымъ или другимъ фаршемъ, такъ: раздѣлить тѣсто на двѣ не ровныя части, меньшую раскатать, положить на листъ, смазанный масломъ, наложить фаршъ, отступя на палецъ отъ краевъ, разровнять, прикрыть лепешкой изъ оставшагося тѣста, соединить края, дать подняться еще разъ, смазать желткомъ, разбитымъ съ холодной водой, посыпать толчеными сухарями, скропить растопленнымъ масломъ и вставить въ печь.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ стак. цѣльнаго молока, 2. лож. дрожжей жидкихъ или на 1 коп. сухихъ, $\frac{1}{8}$ ф. масла, 2 яйца, 2 чайныхъ лож. сахару, 1 чайную лож. соли, 2 сухаря, $1\frac{1}{2}$—2 ф. муки.

124. **Кислое тѣсто на водѣ.** $1\frac{1}{2}$ стак. теплой воды смѣшать съ дрождями, всыпать муку, размѣшать хорошенько, слегка присыпать сверху мукой, поставить на теплое мѣсто, чтобы взошло; тогда положить въ тѣсто соли, яицъ, немного сахару и растопленнаго, чуть теплаго чухонскаго масла, остальную муку, мѣсить до тѣхъ поръ, пока на тѣстѣ начнутъ показываться пузырки, поставить въ теплое мѣсто; когда тѣсто поднимется во второй разъ, сдѣлать изъ него кулебяку, пирогъ или маленькіе пирожки съ какимъ угодно фаршемъ, дать подняться, смазать желткомъ, разбитымъ съ ложкой холодной воды, присыпать толчеными сухарями и вставить въ печь.

Выдать: муки $1\frac{1}{2}$ ф., 2 яйца, $\frac{1}{4}$ ф. чухонскаго масла, 1 чайную лож. соли, 1 стол. лож. мелкаго сахару, 2 лож. столов. жидкихъ или на 1 к. сухихъ дрождей, 2 сухаря.

Тѣсто для кулебяки не должно быть очень твердое.

125. **Тѣсто заварное прѣсное.** Воду и масло вскипятить, всыпать тотчасъ же муку, размѣшать хорошенько, чтобы не было комочковъ, остудить, вбить яйца, вымѣшать, положить соли и дѣлать пирожки, подсыпая слегка муки.

Выдать: 3/4 стак. масла, $1^1/_2$ стак. воды, соли $2^1/_2$ стак. сухой муки, 5 яицъ. Бѣлки можно взбить въ пѣну.

126. **Тѣсто заварное на дрождяхъ.** Вскипятить молоко, заварить имъ $1^1/_2$ стак. муки, накрыть чистымъ полотенцемъ, сложеннымъ вчетверо, дать остыть, чтобы было чуть теплое, влить дрожди, размѣшать, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется, положить соли, растопленное масло, желтки, остальную муку, взбитые въ пѣну бѣлки, мѣсить до тѣхъ поръ, пока тѣсто начнетъ отставать отъ рукъ, переложить въ чашку, дать подняться еще разъ и тогда уже дѣлать пирогъ или пирожки.

Выдать: 1 стак. молока, 2 ф. муки, 4 яйца, 1/3 стак. дрождей или сухихъ на 2 коп., соли, 1 чайн. лож. сахару, 1/3 стак. растопленнаго масла.

Для маленькихъ пирожковъ довольно половины означенной пропорціи.

127. **Прѣсное тѣсто на сметанѣ.** Сдѣлать тѣсто изъ самой свѣжей сметаны, яицъ, масла, соли и муки, вымѣсить его какъ можно лучше, раскатать, сдѣлать пирогъ. Это тѣсто очень хорошо для пирога съ свѣжими грибами.

Выдать: 1 ф. свѣжей сметаны, 3 яйца, соли, 1 чашку растопленнаго масла, $1^1/_2$ ф. муки.

128. **Сдобное тѣсто въ родѣ слоенаго для пирожковъ.** Замѣсить крутое тѣсто изъ муки, холоднаго масла, 1/2 стак. воды, соли, раскатать тонко, сложить вчетверо, опять раскатать и такъ раза три; въ послѣдній раскатать въ 1/2 пальца толщиною и подѣлать пирожки. Это тѣсто необходимо приготовлять въ холодномъ мѣстѣ, чтобы масло не таяло.

Выдать: 1 ф. муки, 3/4 ф. чухонскаго, не соленаго масла, соли, 1/2 стак. воды.

129. **Постное тѣсто.** Растворить утромъ рано тѣсто изъ двухъ стак. теплой воды, дрождей, муки, поставить въ теплое мѣсто. Когда взойдетъ, положить соли, немного мелкаго сахару, влить орѣховаго, маковаго или подсолнечнаго масла, вымѣсить хорошенько, переложить въ чашку, дать подняться, сдѣлать пирогъ или пирожки съ постнымъ фаршемъ, переложить на желѣзный листъ, смазанный масломъ, дать взойти, скропить масломъ и въ печь.

Выдать: $1^1/_4$ ф. муки, 2 лож. дрождей, соли, 1/2 стак. масла.

130. **Тѣсто заварное постное на дрождяхъ.** Сдѣлать опару изъ 2 стакановъ теплой воды, дрождей и муки, дать хорошо подняться, выбить деревянной лопаточкой, обдать 1 стаканомъ крутаго кипятку, вымѣшать получше, влить орѣховаго или маковаго масла, всыпать остальную муку, соли, мѣсить руками 1/2 часа, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ. Когда тѣсто хорошо взойдетъ, раздѣлать пирожки съ какимъ кто хочетъ постнымъ фаршемъ, уложить на листъ, а когда взойдутъ, смазать масломъ и испечь.

Выдать $2^1/_4$ ф. муки, 3 лож. дрождей, соли, 1/2 стак. масла, 1 столов. лож. сахару.

131. **Тѣсто разсыпчатое.** Масло растереть добѣла въ холодномъ мѣстѣ, положить 1 цѣльное яйцо и 1 желтокъ, не переставая мѣшать, влить рому, всыпать муку, вымѣсить хорошенько, поставить въ холодное мѣсто (лучше на ледъ) на 1 часъ; раскатать тонко, дѣлать ватрушки или пирожки.

Выдать: 1 ф. масла, 4 желтка, 1 яйцо, 1 рюмку рому, $2^1/_2$ ф. муки.

132. **Еще разсыпчатое тѣсто.** Замѣсить тѣсто изъ муки, яицъ, масла, сметаны, соли, раскатать въ 1/2 пальца толщиною и дѣлать пирожки или ватрушки.

Выдать: 1 ф. муки, 1/2 стак. сметаны, 1/4 ф. масла, соли, 2 яйца, (1 лож. бѣлаго рому).

133. **Слоеное тѣсто.** Замѣсить тѣсто изъ 1/2 стак. воды, $1^3/_4$ стак. муки, раскатать тонко.

Холодное, прямо со льда, сливочное масло растереть хорошенько ложкой, придать ему форму лепешки, (вдвое меньшей противъ тѣста), положить ее на тѣсто, закрыть краями, чтобы масла небыло видно, раскатать, подсыпая муки, сложить вчетверо, раскатать опять и такъ разъ 5—6. Приготовлять слоеное тѣсто нужно непремѣнно въ холодномъ мѣстѣ.

Изъ этого тѣста дѣлаются пироги съ фаршемъ или вареньемъ, маленькіе пирожки разной формы: круглые, въ видѣ книжки и проч. Очень красивы пирожки въ родѣ рога изобилія.

Раскатать тѣсто въ палецъ толщиною, нарѣзать длинными полосками, навернуть ихъ на палочки въ 3 вершка длиною, которыя должны быть съ одного конца толще, съ другого гораздо тоньше, смазать яйцомъ и сейчасъ же вставить въ горячую печь, а когда испекутся, снять осторожно съ палочекъ, наполнить горячимъ фаршемъ поскорѣе, чтобы пирожки не остыли, въ противномъ случаѣ вставить ихъ минутъ на 5 въ печь.

Выдать: 2 стак. муки, 1/2 ф. сливочнаго масла.

Или раздѣлить масло на 3 части; раскатать тѣсто, положить на него одну часть, закрыть тѣстомъ, раскатать, сложить вчетверо, опять раскатать, положить вторую часть масла и т. д.

134. **Слоеное тѣсто съ почечнымъ жиромъ.** Взять фунтъ почечнаго жиру, вымочить въ холодной водѣ, перемѣняя ее почаще, отжать въ салфеткѣ, чтобы не осталось воды ни капли, мелко изрубить, столочь, протереть сквозь сито, употреблять для слоенаго тѣста вмѣсто сливочнаго масла, которое во многихъ городахъ очень дорого, въ особенности зимою. Замѣсивъ тѣсто поступать какъ сказано въ предыдущемъ №.

135. **Тѣсто слоеное постное.** Насыпать на столъ муки, сдѣлать посрединѣ углубленіе, вливать понемногу воду, забирая муку, пока вся она не обратится въ довольно густое тѣсто, мѣсить 1/2 часа, раскатать очень тонко, смазать прованскимъ масломъ, сложить вчетверо, положить на ледъ; когда хорошо застынетъ, тонко раскатать, опять смазать масломъ, отнести на ледъ; повторить это четыре раза.

Выдать: 1 ф. муки, 1/2 стак. самаго лучшаго прованскаго масла.

136. **Тѣсто ржаное для паштетовъ.** Ржаной, просѣянной муки $1^1/_2$ стакана, столько же пшеничной, смѣшать, влить $^1/_2$ стакана кипятку и столько же растопленнаго горячаго жира, размѣшать хорошенько, дать постоять минутъ 10—15, вбить яйца, прибавить немного пшеничной муки, замѣсить крутое тѣсто.

Выдать: $1^1/_2$ стак. ржаной, 2 стак. пшеничной муки, $^1/_4$ стак. жира, 2 яйца.

137. **Сдобное тѣсто для кулебяки.** Смѣшать молоко съ дрождями и частью муки, разбить хорошенько деревянной лопаточкой, поставить въ теплое мѣсто, чтобы взошло; когда поднимется, положить масло, соль, яйца, остальную муку, вымѣсить хорошенько, дать опять подняться, сдѣлать круглую или длинную кулебяку, смазать яйцомъ и посадить въ печь. Или положить въ тѣсто только 3 желтка, а бѣлки не класть.

Выдать: 1 стак. молока, $1^1/_2$ ф. муки, 2—3 яйца, соли, $^1/_4$ ф. масла, дрождей на 1 коп.

138. **Тѣсто для лапши, лазанокъ.** Замѣсить крутое тѣсто изъ 1 фунта просѣянной муки, 2 яйца, 4—5 ложекъ воды, щепотки соли, раскатать очень тонко, присыпать сверху мукою, свернуть въ трубку, пошинковать острымъ ножомъ очень мелко, сложить лапшу на сито, просѣять, чтобы не осталось муки, слегка подсушить, опустить въ кипящій, процѣженный бульонъ или молоко.

Выдать: 1 фунтъ муки, соли, 2 яйца.

139. **Тѣсто на колдуны, пельмени, вареники.** Приготовить тѣсто изъ муки, яицъ, 7—8 ложекъ воды, соли, вымѣсить хорошо, раскатать тонко, (въ тупую сторону ножа) положить чайной ложечкой кучками фаршъ, отступя на $1^1/_2$ пальца одну отъ другой, закрыть краемъ тѣста, обжать хорошенько, чтобы края не разошлись и не высыпался бы фаршъ, вырѣзать рѣзцомъ маленькіе пирожки, отварить въ соленомъ кипяткѣ. Или: раскатать тѣсто, порѣзать квадратами, наложить фарша, защипать хорошенько края, но вырѣзать рѣзцомъ гораздо скорѣе.

Выдать: муки 3 стак., 2 яйца.

Б. Фаршъ для пироговъ, пирожковъ, ватрушекъ, пельменей и проч.

140. **Фаршъ изъ вареной или жареной говядины.** Вареную или жареную говядину мелко порубить, смѣшать съ поджаренымъ лукомъ, солью, мелко толченымъ перцемъ, мелко изрубленными крутыми яйцами, зеленью петрушки, влить $^1/_2$ стакана жирнаго бульона, нафаршировать пирогъ или пирожки.

Выдать: 2 ф. говядины или телятины, 1 луковицу, 2 яйца, 2 лож. масла, соли, 10 зеренъ простаго перцу, зеленой петрушки, $^1/_2$ стак. бульону.

141. **Фаршъ изъ сырой говядины или телятины.** Сырую говядину или телятину мелко порубить, поджарить на сковородѣ съ масломъ и мелко изрубленной луковицей, положить соли, перцу, рубленыхъ яицъ.

Выдать: 3 ф. говядины или телятины, 1 луковицу, соли, перцу $^1/_2$ чайной лож. $^1/_4$ ф. масла, 2—3 яйца.

142. **Фаршъ изъ печенки для пирожковъ.** Телячью или баранью печенку вымыть, очистить отъ плевы, изжарить въ маслѣ но не пережарить и смотрѣть, чтобы не пригорѣла, натереть на теркѣ или очень мелко порубить, положить мелко порубленную и поджаренную въ маслѣ луковицу, рубленой зелени петрушки, тертой на теркѣ и обжаренной въ маслѣ булки, немного рубленой лимонной корки, мушкатнаго цвѣта, тертой на теркѣ, или очень мелко порубленной ветчины, чуть-чуть перцу, порубить еще, чтобы все смѣшалось хорошенько, нафаршировать пирожки.

Нѣкоторые прибавляютъ въ этотъ фаршъ перемытаго кишмишу.

Выдать: 2 ф. печинки, 1 луковицу, зелени петрушки, $^1/_2$ стак. тертой булки, $^1/_3$ ф. масла, соли, лимонной корки съ $^1/_3$ лимона, мушкатнаго цвѣта сколько можно захватить на кончикъ ножа, $^1/_4$ ф. ветчины, 4 зерна перцу, $^1/_2$ стак. перемытаго кишмишу, кто хочетъ.

143. **Фаршъ изъ телячьяго ливера.** Телячій ливеръ (безъ печени) вымыть хорошенько, очистить отъ жилъ, отварить съ солью, вынуть изъ воды, дать остыть, мелко порубить, смѣшать съ мелко изрубленной и поджаренной въ маслѣ луковицей, солью, перцемъ, масломъ, порубленными крутыми яйцами.

Выдать: телячій ливеръ безъ печени, 1 больш. луковицу, $^1/_4$ ф. масла, соли, $^1/_2$ чайн. лож. толченаго перцу, 3 яйца.

144. **Фаршъ изъ рису.** Рисъ или сарачинское пшено перемыть въ двухъ—трехъ водахъ, чтобы не осталось муки, всыпать въ кипятокъ такъ, чтобы онъ въ немъ свободно плавалъ, сварить, откинуть на друшлакъ, смѣшать съ чухонскимъ масломъ, солью, рубленой зеленью петрушки, изрубленными крутыми яйцами.

Выдать: 1 ф. рису или сарачинск. пшена, 4 яйца, $^1/_8$ ф. чухонск. масла, соли, зелени петрушки,

145. **Фаршъ изъ визиги.** Визигу нужно намочить на ночь въ холодной водѣ; утромъ вымыть, положить въ кастрюлю, налить водой, положить соли, перцу въ зернахъ, луковицу и другихъ кореньевъ, сварить. Когда визига сдѣлается мягкой и совершенно прозрачной, вынуть ее изъ воды, мелко порубить, смѣшать съ чухонскимъ масломъ, порубленными крутыми яйцами, солью, порубленной зеленью петрушки и употреблять.

Выдать: $^1/_4$ ф. визиги, 4 яйца, $^1/_8$ ф. масла, соли, 10 зеренъ перцу, 1 луковицу, зелени петрушки, кореньевъ по 1 шт. Въ постные дни яицъ не класть.

Если въ фаршъ прибавляется рисовая каша, то визиги взять всего $^1/_8$ ф.

146. **Кислая шинкованная капуста.** Шинкованную кислую капусту отжать покрѣпче, а если очень кисла, то прежде сполоснуть въ холодной водѣ, обжарить на сковородѣ съ лукомъ и масломъ, смѣшать съ толченымъ перцемъ.

Выдать: тарелку кислой шинкованной капусты, 1/4 ф. масла, 2 луковицы, перцу, (соли).

Или поджарить капусту, смѣшать съ мелко покрошенными вареными бѣлыми грибами.

147. **Фаршъ изъ рыбы.** Щуку очистить, вынуть внутренности, вымыть, опустить въ кипятокъ, дать вскипѣть раза два—три, вынуть, снять мясо съ костей, изрубить, положить поджареннаго въ маслѣ луку, соли, толченаго перцу, поджарить все вмѣстѣ на сковородѣ съ масломъ, нафаршировать пирожки.

Можно прибавить въ фаршъ 1 крутое, мелко порубленное яйцо.

Выдать: 1 1/2—2 ф. щуки, 1 луковицу, 1 яйцо, 1/4 ф. масла, соли, перцу 1/2 чайн. лож.

148. **Фаршъ постный изъ визиги съ грибами и рисомъ.** Отварить визигу какъ сказано въ № 145, мелко порубить; рисъ перемыть, отварить въ водѣ, откинуть на дуршлакъ, смѣшать съ визигой, масломъ, солью, поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, толченымъ перцемъ. Бѣлые сухіе грибы перемыть въ теплой водѣ, отварить, мелко порубить, смѣшать съ визигой и рисомъ, нафаршировать пирогъ или маленькіе пирожки.

Выдать: 1/8 ф. визиги, 1/2 ф. рису или сарачинскаго пшена, 1/8 ф. бѣлыхъ сухихъ грибовъ, соли, 6 зеренъ простого перцу, 1/2 стак. орѣховаго, горчичнаго или кунжутнаго масла, кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу.

149. **Фаршъ изъ дичи или домашней птицы.** Оставшуюся отъ обѣда дичь мелко изрубить съ сардельками, смѣшать съ булкой намоченной въ молокѣ и отжатой, мелко изрубленнымъ и поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, толченымъ перцемъ, желтками, порубить еще или истолочь въ ступкѣ.

Выдать: жареной дичи 1 1/2 ф., 6 сарделекъ, соли, 1 луковицу, 1 стак. молока, 1/2 французск. булки, 2 желтка, 2 стол. лож. чухонскаго масла, 1/2 чайн. лож. толченаго перцу.

150. **Фаршъ изъ раковъ.** Раковое масло № 432 вскипятить, всыпать въ него муки, быстро мѣшая, развести хорошимъ бульономъ, положить очень мелко порубленныя раковыя шейки, порубленную и поджаренную въ маслѣ рыбу, изжаренные шампиньоны, мушкатнаго орѣха, натертаго на теркѣ голландскаго сыру, поджаренной въ маслѣ зеленой петрушки, размѣшать.

Выдать: 30 раковъ, 1 ф. рыбы щуки или судака, 1/8 ф. раковаго масла, 8 шампіоновъ, 1 не полную лож. муки, 1 стак. бульону, 2 лож. сливочнаго масла, 1 1/2 стол. лож. натертаго сыру, зелени петрушки, соли.

151. **Фаршъ изъ печенки съ ромомъ и мадерою.** Телячью печенку вымыть, очистить отъ плевы, порѣзать тонкими ломтиками; шпикъ и луковицу мелко изрѣзать, сложить въ кастрюлю вмѣстѣ съ печенкою, прибавить англійскаго перцу, лавроваго листа, соли, накрыть крышкою, поставить на сильный огонь, наблюдать, чтобы не пригорѣло; когда печенка хорошо подрумянится, слить жиръ, выложить на столъ или на доску, мелко изрубить, истолочь все вмѣстѣ въ ступкѣ, положить вымытаго масла, намоченной въ молокѣ и отжатой

французск. булки, протолочь еще хорошенько, протереть сквозь сито, влить 1 рюмку мадеры и 1 столов. лож. хорошаго рому, всыпать мушкатнаго орѣха, соли, смѣшать.

Этимъ фаршемъ наполняются уже испеченные слоеные пирожки въ видѣ рога изобилія. Когда пирожки всѣ нафаршированы, вставить ихъ въ печь минутъ на 5—10.

Выдать: 1 небольшую телячью печенку, 1/8 ф. шпика, 1 луковицу, 8 зеренъ англійск. перцу, 2 лавров. листа, соли, 1 рюмку мадеры, 1 стол. лож. рому, 1/8 ф. масла чухонскаго, 1/4 французск. булки, укропу и зеленой петрушки, 1/10 мушкат. орѣха.

152. **Телячьи мозги.** Вскипятить воду съ уксусомъ, солью, перцемъ, лавровымъ листомъ, опустить перемытые телячьи мозги, варить минутъ 10, осторожно вынуть дуршлаковою ложкою, опустить въ холодную воду, дать остыть, нарѣзать мелкими кусочками. Маленькую луковицу мелко покрошить, поджарить въ маслѣ, всыпать 2 полныя чайныя ложечки муки, влить сметаны, вскипятить, мѣшая, положить мозги, прибавить мушкатнаго орѣха, соли, мелко изрубленнаго зеленаго укропу, нѣсколько капель лимоннаго сока, поставить на плиту, но не на очень горячее мѣсто.

Нафаршировать уже испеченые слоеные пирожки, вставить въ печь на 5 минутъ; подавая, посыпать жареною въ маслѣ зеленою петрушкою.

Выдать: мозги изъ двухъ телячьихъ головъ, 1 луковицу, соли, 3 лож. бѣлаго уксусу, лавров. листу 3 шт., 10 зеренъ перцу, 1/2 стак. свѣжей сметаны, 2 полныя чайн. лож. муки, 1/10 мушкатнаго орѣха, 1/4 лимона, зеленаго укропу, 1 лож. сливочнаго масла.

153. **Творогъ для ватрушекъ и вареников ъ.** Свѣжій творогъ положить подъ прессъ часа на два, протереть сквозь сито, смѣшать со сметаной, яйцами и сахаромъ.

Выдать: 3 стак. творогу, 5 лож. сметаны, 2 яйца, 1 стол. лож. мелкаго сахару. Можно прибавить въ творогъ для ватрушекъ 1/2 стак. перебраннаго, перемытаго кишмишу или коринки.

154. **Пшено для ватрушекъ.** Полный стаканъ желтаго русскаго пшена перемыть, покрайней мѣрѣ, въ четырехъ водахъ, обдать кипяткомъ, размѣшать хорошенько ложкой, слить воду, налить бутылкою цѣльнаго молока, разварить до мягкости, положить сливочнаго масла, немного соли; когда совершенно остынетъ, вбить яйца, размѣшать.

Выдать: 1 стак. пшена, 1 бут. молока, 1 полную лож. сливочнаго масла, соли, 2 яйца.

155. **Рыбный фаршъ для паштетовъ.** Очистить рыбу отъ кожи и костей, посолить, всыпать понемногу простаго и англійскаго толченаго перцу. Распустить масло, поджарить въ немъ мелко изрубленную луковицу, вбить яйца, испечь жиденькую яичницу, потомъ положить въ нее намоченнаго въ молокѣ и отжатаго французскаго хлѣба, вымытаго масла, соли, мушкатнаго

орѣха, 1 сырое яйцо, рыбу, влить $1/2$ стак. бульона, все мелко истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито.

Выдать: $1 1/2$ судака, сига или щуки, $1/2$ франц. булки, $1/4$ ф. масла, $1/2$ стак. молока, $1/2$ луковицы, 4 яйца, соли, простаго и англійскаго перцу, $1/10$ мушкат. орѣха.

156. **Еще фаршъ для паштета.** Взять 1 фунтъ жареной телятины безъ костей, раздѣлить на двѣ ровныя части, одну нарѣзать маленькими ломтиками, другую мелко изрубить съ половиной очищенной отъ плевы и вымытой печенки, поджарить въ маслѣ, положить мелко истолченыхъ сухарей, соли, натертаго на теркѣ мушкатнаго орѣха, немного зеленой петрушки, каперцовъ, оливокъ безъ косточекъ, влить сметаны, размѣшать, остудить. Другую половину печенки разрѣзать на маленькіе кусочки или ломтики, изжарить. Въ паштетъ этотъ фаршъ кладется такъ: рядъ фарша, рядъ телятины, рядъ печенки, опять рядъ фарша, рядъ телятины, рядъ печенки и т. д.

Выдать: 1 ф. жарен. телятины, 1 ф. телячьей печенки, $1/8$ мушкат. орѣха, 1 лож. каперцовъ, 1 лож. оливокъ, 5 простыхъ сухарей, $1/2$ стак. сметаны соли, зелени петрушки.

157. **Фаршъ изъ яицъ.** Крутыя яйца мелко порубить, смѣшать съ солью, перцемъ, растопленнымъ чухонскимъ масломъ и рубленой зеленью петрушки и укропа.

Выдать: 8 яицъ, соли, перцу, $1/8$ ф. масла, $1/2$ лож. рубленой зелени.

158. **Фаршъ изъ свѣжей капусты.** Тугой кочанъ бѣлой капусты мелко порубить или пошинковать, перетереть съ солью, залить кипяткомъ, покрыть, оставить на $1/2$ часа. Когда вода сдѣлается теплой, слить ее, капусту отжать, сложить въ кастрюлю съ масломъ, покрыть крышкой и тушить на легкомъ огнѣ, почаще мѣшая, чтобы капуста не пригорѣла и не покраснѣла, а когда сдѣлается мягкой, остудить, смѣшать съ рублеными яйцами, зеленью петрушки и дѣлать пирогъ или пирожки.

Выдать: 1 кочанъ капусты, 4 яйца, соли, $1/4$ ф. масла, зелени петрушки.

159. **Фаршъ изъ гречневой каши.** Сварить крутую гречневую кашу, всего лучше наканунѣ, размять ее хорошенько ложкой, смѣшать съ разогрѣтымъ чухонскимъ масломъ, солью, толченымъ перцемъ, мелко рубленымъ и поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, крутыми рублеными яйцами.

Выдать: 1 ф. гречневой крупы, 4 яйца, соли, перцу, 1 большую луковицу, $1/4$ ф. масла,

В. Пироги, пирожки, кулебяка, гренки, клецки, кнель и разныя принадлежности къ супу.

160. **Пирогъ съ курицей и рисомъ.** Раздѣлить сдобное тѣсто № 137 на двѣ неравныя части, меньшую раскатать, положить на смазанный масломъ противень или листъ, на него такой фаршъ: хорошую, жирную курицу отварить съ солью и кореньями, вынуть, разнять на части; бульонъ же процѣдить, отварить въ немъ рисъ или сарачинское пшено, разсыпчато, смѣшать съ масломъ, изрубленными крутыми яйцами, наложить его ровнымъ слоемъ на тѣсто, а сверху части отвареной курицы, влить ложки двѣ куринаго бульону, закрыть раскатаннымъ тѣстомъ, защипать, дать подняться, смазать желткомъ, разбитымъ съ ложкою холодной воды, присыпать толчеными сухарями, посадить въ печь. Когда съ одного края зарумянится, повернуть другимъ, а когда испечется, вынуть, прикрыть сложеннымъ вдвое полотенцемъ, чтобы корка отмякла. Пирогъ подается непремѣнно горячимъ и къ нему сливочное масло.

Рисъ можно отварить въ водѣ съ масломъ, а бульонъ употребить на супъ.

Выдать: на тѣсто № 137, 1 курицу, $1/4$ ф. сливочнаго масла, 2 стак. рису, соли, кореньевъ по 1 шт. 3 яйца, 2 сухаря.

161. **Пирогъ съ курицей и грибами.** Масло растереть въ чашкѣ добѣла, всыпать муку, вбить цѣльное яйцо, влить 1 чайную чашку холодной воды, мѣшать цѣлый часъ, раскатать толщиною въ полъ пальца, вынести на ледъ часа на два. Курицу или цыплятъ отварить съ солью, но не переварить, разнять на части. Бѣлые сухіе грибы перемыть хорошенько, отварить, мелко порубить, смѣшать съ масломъ; яйца сварить круто и тоже порубить, смѣшать съ рубленой зеленью петрушки и чухонскимъ масломъ; приготовить мясной фаршъ № 140. За $1/2$ часа до обѣда смазать масломъ блюдо, разложить раскатанное тѣсто, на него фаршъ въ слѣдующемъ порядкѣ: мясной фаршъ, изрубленныя яйца, грибы и куски курицы, защипать, смазать желткомъ, разбитымъ съ холодной водой, присыпать толчеными сухарями, смѣшанными съ чухонскимъ масломъ и вставить въ печь.

Этотъ пирогъ чрезвычайно вкусенъ.

Выдать: на тѣсто: $1 1/2$ ф. муки, 1 ф. чухонск. несолен. масла, 1 яйцо, соли. На фаршъ, 1 курицу, 6 яицъ, $1/8$ ф. грибовъ, соли, $1/4$ ф. масла, на мясной фаршъ № 140, 2 сухаря.

Бульонъ, въ которомъ варилась курица, годится на слѣдующій день, если его поставить на ледъ.

162. **Пирогъ съ морковью и яйцами.** Приготовить сдобное тѣсто № 126 начинить слѣдующимъ фаршемъ: 10—12 штукъ моркови очистить, разрѣзать каждую пополамъ вдоль, желтую сердцевину выбросить, потому что она имѣетъ горковатый вкусъ, а красную часть порѣзать крупно, отварить въ водѣ съ кускомъ сахара, откинуть на рѣшето, мелко изрубить, смѣшать съ чухонскимъ масломъ, мелко-изрубленными крутыми яйцами, зеленью петрушки и укропа, солью, мелкимъ сахаромъ, сдѣлать длинный или круглый пирогъ, дать подняться, смазать желткомъ, смѣшаннымъ съ ложкой холодной воды, присыпать толчеными сухарями, посадить въ печь, или подѣлать маленькіе продолговатые пирожки, дать имъ подняться, испечь, или обжарить въ маслѣ или фритюрѣ.

Выдать: на тѣсто № 126; на фаршъ: 10—12 шт. моркови, 1 стол. лож. мелк. сахару, 5 яицъ, 1/8 ф. масла, соли, зелени петрушки и укропа.

163. **Пирогъ съ свѣжей капустой.** Тугой кочанъ бѣлой свѣжей капусты, пошинковать, посыпать солью, перетереть руками, чтобы показался сокъ, сложить въ чашку, обдать крутымъ кипяткомъ, накрыть, дать постоять съ 1/2 часа, отжать, сложить въ кастрюлю, прибавить масла, закрыть крышкой и тушить на самомъ легкомъ огнѣ, чтобы капуста сдѣлалась мягкой, но не покраснѣла бы, положить соли, мелкаго сахару, изрубленныхъ крутыхъ яицъ, сдѣлать пирогъ изъ тѣста № 123, дать подняться, смазать желткомъ, разбитымъ съ холодной водой, присыпать толчеными сухарями, вставить въ печь.

Выдать: на тѣсто № 123, на фаршъ: 1 кочанъ капусты, соли, 1/8 ф. масла, 5 яицъ, зелени петрушки, 2 куска сахару.

164. **Пирогъ изъ заварнаго тѣста съ телячьимъ ливеромъ.** Вскипятить 2 стакана воды, положить соли, масла, дать закипѣть ключемъ, всыпать, не снимая кастрюлки съ огня и мѣшая половину муки, подержать на огнѣ минуты 2, пока не начнетъ отставать отъ кастрюльки, отставить и дать остыть. Когда остынетъ, вбить яйцо, хорошенько размешать, выложить на столъ, прибавить муки, вымѣсить хорошенько, раскатать, переложить осторожно, такъ какъ это тѣсто очень нѣжно, на смазанный масломъ листъ, положить на середину начинку № 143, защипать края, смазать желткомъ, смѣшать съ водой, присыпать сухарями, вставить въ горячую печь на 1/2 часа.

Выдать: на тѣсто 1 1/4 ф. муки, 1/3 ф. масла, 1 яйцо, на фаршъ № 143, 1 яйцо смазать пирогъ, 2 сухаря.

165. **Пирогъ съ зеленымъ лукомъ и яйцами.** Яйца сварить круто, опустить въ холодную воду, очистить, порубить; зеленый лукъ покрошить, слегка обжарить въ маслѣ, смѣшать съ порубленными яйцами, солью, масломъ. Сдобное тѣсто № 124 раскатать, положить на него фаршъ, загнуть, защипать, дать подняться, смазать желткомъ, посыпать сухарями, вставить въ печь.

Выдать: 5 яицъ, 1/4 ф. масла, луку, на тѣсто № 124.

166. **Пирогъ съ кашей и селедкой постный.** Сварить съ вечера крутую гречневую кашу, чтобы она упрѣла докрасна, выложить ее на блюдо, влить масла, смѣшать съ поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, положить немного толченаго перцу; голландскія селедки не слишкомъ соленыя, помочить часа два въ водѣ, очистить отъ кожи, вынуть внутренности и кости, порѣзать небольшими кусочками. Тѣсто раскатать въ большую лепешку, положить на одну половину сначала кашу, на нее кусочки селедки, перегнуть надвое лепешку, защипать, дать подняться, смазать масломъ, присыпать сухарями, вставить въ печь.

Выдать: на тѣсто № 129, 2 хорошихъ селедки, 1 1/2 ф. гречневой крупы, 2 луковицы, 1 стак. масла, немного толченаго перцу.

167. **Пирогъ съ яйцами и свѣжими грибами.** Свѣжіе грибы мелко порѣзать, положить въ кастрюлю, закрыть крышкой, обжарить въ маслѣ съ сметаной на большомъ огнѣ. Когда грибы ужарятся и весь сокъ выкипитъ, выложить ихъ на тарелку, остудить. Яйца сварить круто, очистить, порубить, опустить на минуту въ разогрѣтое масло, положить соли. Тѣсто раскатать, переложить на смазанный масломъ листъ, положить на него сначала грибы, затѣмъ изрубленныя яйца, опять грибы, яйца, закрыть тѣстомъ, защипать хорошенько, смазать желткомъ, присыпать сухарями, вставить въ печь. Когда пирогъ испечется, сдѣлать вверху небольшой надрѣзъ, влить очень крѣпкаго бульону и сейчасъ же подавать.

Выдать: 1 1/2 ф. грибовъ, 1/4 ф. масла, 6—7 яицъ, соли, 1 стак. очень крѣпкаго бульону, 1/2 стак. сметаны. На тѣсто № 126.

168. **Пирогъ изъ слоенаго тѣста съ разнымъ фаршемъ.** Отварить рисъ, намоченную съ вечера визигу и сухіе бѣлые грибы, (каждое отдѣльно) въ водѣ съ солью, кореньями и пряностями, откинуть на рѣшето также отдѣльно, дать стечь водѣ, изрубить отдѣльно визигу и грибы, смѣшать то и другое съ масломъ; въ грибы же положить мелко изрубленную луковицу, на кончикъ ножа толченаго простого и англійскаго перцу; въ рисъ положить 1 лож. чухонскаго масла, немного мушкати. орѣха. Тѣсто раскатать положить на смазанный масломъ листъ, на него рисъ, смѣшанный съ масломъ, изрубленными яйцами, грибы, сверхъ грибовъ яичницу, приготовленную изъ 4 яицъ, на нее визигу и наконецъ нарѣзанную ломтиками обжаренную и очищенную отъ кожи и костей рыбу, загнуть края тѣста, защипать края, придать пирогу правильную продолговато-четырехугольную форму, смазать желткомъ, присыпать толчеными сухарями, посадить въ печь, скропивъ сверху масломъ.

Выдать: 6 яицъ, 1 ф. чухонск. масла, 1 ф. свѣж. рыбы: судака, лососины, сига, или щуки, 1/8 ф. муш. орѣха, 1 луковицу, 1/8 ф. визиги, 1/2 ф. рису, 1/8 ф. сухихъ грибовъ, прост. и англійск. перцу по 1/4 чайн. лож., 3 сухаря, соли, зелен. петрушки. На тѣсто № 133.

169. **Кулебяка съ капустой и рыбой.** Приготовить сдобное тѣсто № 123, раздѣлить на двѣ части, раскатать на два кружка, одинъ положить на смазанный масломъ листъ или противень, на него фаршъ, прикрыть сверху другимъ кружкомъ, защипать кругомъ и когда немного поднимется, смазать желткомъ, посыпать толчеными сухарями и испечь.

Фаршъ изъ свѣжей капусты приготовить какъ сказано въ № 158; сыраго сига вычистить, разнять его въ доль спины, вынуть хребтовую кость. Положить на тѣсто слой капусты, присыпать порубленными яйцами, на нихъ сига, скропить растопленымъ масломъ, прикрыть тѣстомъ, дать подняться, смазать желткомъ, присыпать сухарями, положить сверху кусочками масло, вставить въ печь.

Выдать: на тѣсто № 123. 1 кочанъ свѣж. капусты, 5 яицъ, 1/4 ф. масла, соли, 2 ф. сига, 2 сухаря, соли.

170. Кулебяка съ угремъ. Раскатать тѣсто, насыпать на него слой вареной, порубленной визиги, на него слой гречневой каши, скропить растопленымъ масломъ, затѣмъ разрѣзаннаго на куски, свареннаго въ бѣломъ винѣ угря безъ кожи, опять каши, визиги, накрыть крышкой изъ тѣста, защипать, дать подняться, смазать желткомъ, смѣшаннымъ съ водой, посыпать сухарями, испечь. Визигу нужно намочить въ холодной водѣ съ вечера и такъ оставить до утра; гречневую кашу необходимо сварить наканунѣ, чтобы она успѣла хорошо упрѣть; угря сварить въ бѣломъ винѣ и снять съ него кожу.

Выдать: 1/4 ф. визиги, 1 ф. хорошей гречневой или смоленской крупы, 2 ф. угря, 1 бут. бѣл. вина, 2 сухаря, 1/4 ф. масла. На тѣсто № 126 или № 131.

171. Кулебяка съ капустой. Большую головку луку мелко покрошить, обжарить въ маслѣ вмѣстѣ съ мелко порубленной сѣчкой свѣжей капустой; когда капуста сдѣлается совсѣмъ мягкой, прибавить мелко порубленныхъ круто свареныхъ яицъ, соли, толченаго перцу, немного мушкатнаго орѣха, кто любитъ. Слоеное тѣсто разрѣзать на двѣ неровныя части, раскатать каждую тонко въ видѣ продолговатаго четырехугольника. Тонкую положить на противень, на нее капусту, смочить края водой или желткомъ, покрыть другой частью тѣста, соединить края крѣпко, верхнюю крышку украсить продольными, порѣзанными рѣзцомъ узенькими полосками, смазать желткомъ, вставить въ печь.

Капусту тушить на самомъ легкомъ огнѣ, почаще мѣшая, чтобы не была красная.

Выдать: тугой кочанъ капусты, 5 яицъ, 1 большую луковицу, соли, 6 зеренъ перцу, 1/10 мушкат. орѣха, кто любитъ, 1/4 ф. масла. На слоеное тѣсто № 133 или № 128.

172. Русская кулебяка съ грибами. Нарѣзать кусками свѣжаго судака, выбрать кости, слегка присолить, обжарить въ кастрюлѣ съ масломъ, изрубленной луковицей, свѣжимъ покрошеннымъ укропомъ, изрубить все вмѣстѣ съ рыбой. 1 1/2 стакана смоленской крупы перетереть ложкой съ яйцомъ, высушить, протереть сквозь рѣшето. Вскипятить 1 1/4 стак. воды съ 1/4 ф. чухонскаго масла, всыпать въ кипятокъ крупу, быстро мѣшая, положить соли, поставить не надолго въ печь, выложить на блюдо, смѣшать хорошенько съ рыбьимъ фаршемъ. Осетрину отварить съ солью, кореньями и пряностями, остудить, нарѣзать пластинками; семгу тоже порѣзать тоненькими ломтиками.

Тѣсто для этой кулебяки приготовить такъ: цѣльное молоко смѣшать съ дрождями, всыпать 1 стаканъ муки, поставить въ теплое мѣсто; когда поднимется, положить масло, желтки, соль, остальную муку, вымѣсить хорошенько, дать подняться еще разъ, сдѣлать длинную или круглую кулебяку, на средину положить половину фарша съ кашей, на нее нарѣзанную осетрину и семгу, сверху остальную кашу съ фаршемъ, защипать только сверху, дать постоять съ 1/2 часа, чтобы поднялось, смазать желткомъ и посадить въ печь.

Выдать: на фаршъ: 1 1/2 ф. судака, 1 ф. осетрины, 1/2 ф. семги, 1 луковицу, 1 яйцо, 1 1/4 ф. смоленской крупы, 1/2 ф. масла, соли, (1 ф. гречневой крупы), укропу. На тѣсто: 1 1/2 стак. теплаго, но не кипяченаго молока, 3 лож. дрождей, 1 1/2—2 ф. муки 4 желтка, 1/2 стак. масла, соли, 1 ч. ложку, сахару.

173. Кулебяка изъ разсыпчатаго тѣста съ разнымъ фаршемъ и рыбою. Жареную говядину или телятину мелко изрубить, смѣшать съ мелко изрубленной и поджаренной луковицей, толченымъ простымъ и англійскимъ перцемъ, солью и порубленнымъ крутымъ яйцомъ; очистить, перемыть свѣжіе некрупные бѣлые грибы, шляпки оставить цѣльными, а корешки порѣзать толстыми кружками, отварить до полуготовности въ соленомъ кипяткѣ съ кореньями и пряностями, откинуть на рѣшето, перелить холодной водой, переложить на сковороду, изжарить въ маслѣ съ мелко изрубленной луковицей, солью, положить немного толченаго перцу, столов. ложку свѣжей, густой сметаны, размѣшать, остудить; визигу съ вечера налить холодной водой на всю ночь, затѣмъ отварить, мелко изрубить, смѣшать съ растопленнымъ масломъ и мелко изрубленнымъ крутымъ яйцомъ; рисъ отварить такъ, чтобы онъ былъ разсыпчатый, откинуть на друшлакъ, перелить холодной водой, смѣшать съ солью, растопленнымъ масломъ, мушкатнымъ орѣхомъ, кто любитъ; нарѣзать маленькими ломтиками жареную дичь, очищенную отъ костей и кожи, обжаренную въ маслѣ рыбу.

Тѣсто приготовить какъ сказано въ № 131 или № 132, вымѣсить хорошенько, раздѣлить на двѣ неровныя части, бóльшую раскатать тонко, переложить осторожно, чтобы не сломать, на противень или круглое блюдо, положить фаршъ изъ говядины, на него, грибы, затѣмъ ломтики дичи, потомъ рисъ, на него рыбу и наконецъ визигу, покрыть кружкомъ изъ меньшей части тѣста, защипать, смазать желткомъ пополамъ съ водою, испечь.

Выдать: на тѣсто: № 131 или № 132.

На фаршъ: 1 ф. жареной говядины или телятины, 6 яицъ, 1/2 ф. дичи, 1/8 ф. визиги, 1/2 рису, 30—40 шт. свѣж. некрупныхъ бѣл. грибовъ, 1 чайн. лож. перцу, прост. и англійск. 1/8 мушкат. орѣха, 1 луковицу, 2 сухаря, 1 лож. сметаны, соли, зеленой петрушки и укропа.

174. Кулебяка съ визигой, рисомъ и рыбой. Намочить съ вечера визигу холодной водой; утромъ воду слить, визигу вымыть, отварить съ солью, кореньями и пряностями; когда сдѣлается мягкой и прозрачной, откинуть на рѣшето, перелить холодной водой, мелко порубить, смѣшать съ чухонскимъ масломъ, солью, рубленой зеленью петрушки, порубленными крутыми яйцами; рыбу очистить, снять кожу, вынуть кости, обжарить посочнѣе въ маслѣ. Тѣсто раздѣлить на двѣ неровныя части, бóльшую раскатать, положить на смазанный масломъ противень, разложить ровно фаршъ изъ визиги, наверхъ куски рыбы, прикрыть крышкой изъ другой части тѣста, защипать, дать подняться, смазать желткомъ, присыпать сухарями, испечь.

Выдать: 2 стак. рису, 4 яйца, 1/4 ф. масла, 1/8 ф. визиги, 2 ф. рыбы, соли, зелен. петрушки, 2 сухаря. На тѣсто № 123.

175. Пирожки съ кашей и рыбой. Снять съ костей мясо ершей, еще лучше сига, порѣзать кусочками, посыпать солью, перцемъ, кто любитъ,

мушкатнымъ орѣхомъ, обжарить въ маслѣ. Сварить наканунѣ крутую гречневую кашу, смѣшать ее съ солью, сливочнымъ масломъ, рубленой зеленью петрушки и укропа. Тѣсто раскатать тонко, нарѣзать кружковъ большимъ стаканомъ или выемкой, положить на каждый каши, наверхъ кусочекъ рыбы, защипать концы, оставивъ по срединѣ небольшое отверстіе, уложить на смазанный масломъ листъ, дать подняться, смазать желткомъ, смѣшаннымъ съ водой, вставить въ печь на 40 минутъ.

Къ этимъ пирожкамъ подается горячій нѣмецкій соусъ, въ который прибавляются мелко порѣзанные молоки налима.

Выдать: 1 ф. гречневой крупы, соли, 1/3 ф. чухонск. масла, зелени петрушки и укропа, 1 1/2 ф. крупныхъ ершей или сига, 1 желтокъ. На тѣсто № 137, на соусъ № 345.

176. **Подовые троицкіе пирожки.** Раскатать тонко тѣсто, вырѣзать стаканомъ или выемкой кружки, положить на каждый фарша, сверху присыпать рублеными яйцами, защипать кругомъ на подобіе ватрушки, оставивъ всю середину открытой, испечь и передъ самымъ отпускомъ влить въ каждый пирожокъ понемногу очень крѣпкаго бульону.

Фаршъ приготовить слѣдующимъ образомъ: мелко изрубленную луковицу обжарить хорошенько въ маслѣ, положить туда же 1/2 ф. мелко порѣзаннаго коровьяго вымени, 1/2 ф. говядины безъ жиру, обжарить, остудить, мелко изрубить сѣчкой; 1 ф. говяжьихъ мозговъ изъ костей и 1/2 ф. говядины порѣзать мелкими кусочками поджарить отдѣльно съ масломъ на сковородѣ, остудить, мелко изрубить, смѣшать съ первымъ фаршемъ, положить соли, толченаго перцу, немного мушкат. орѣха.

Выдать: на тѣсто № 126; на фаршъ: 1 луковицу, 1/2 ф. вызиги, 1 ф. говядины, 1 ф. говяжьихъ мозговъ изъ костей, соли, 7 зеренъ перцу, 1/10 мушкат. орѣха, 1 лож. масла.

177. **Смоленскіе пирожки.** Смоленскую крупу просѣять, чтобы не было муки, перетереть съ яйцомъ, высушить, протереть сквозь рѣшето; молоко поставить на огонь и когда закипитъ, положить чухонское масло, размѣшать, всыпать крупу, не снимая съ огня и быстро мѣшая, поставить въ горячій духовой шкапъ на 10 минутъ, выложить на блюдо, смѣшать съ солью, толченымъ перцемъ, мушкатнымъ орѣхомъ и порубленными крутыми яйцами. Раскатать тонко слоеное тѣсто, подѣлать пирожки, смазать желткомъ по поламъ съ водой, испечь.

Выдать: 2 стак. смоленск. крупы, 1 яйцо, 2 1/2 стак. цѣльнаго молока, 1/2 ф. чухонск. масла, 4 яйца, соли, 6 зеренъ перцу, 1/10 мушкат. орѣха, 1 желтокъ, смазать пирожки. На слоеное тѣсто № 133.

178. **Пирожки печерскіе.** Приготовить слоеное тѣсто, поставить на ледъ на цѣлый часъ, раскатать тонко, нарѣзать косыхъ четырехугольниковъ, положить на средину каждаго фаршъ, соединить поплотнѣе концы, смазать желткомъ, разбитымъ съ холодной водой, вставить въ печь. Все это нужно

сдѣлать въ холодномъ мѣстѣ, иначе масло растаетъ и пирожки выйдутъ неудачны.

Выдать: на тѣсто № 133; на фаршъ № 140 или № 149.

179. **Пирожки печерскіе инымъ манеромъ.** Сдѣлать опару изъ стакана цѣльнаго молока, дрождей, муки, поставить въ теплое мѣсто, чтобы подошло; между тѣмъ замѣсить тѣсто изъ 1 ф. муки, масла, яицъ, смѣшать съ поднявшейся опарой, вымѣсить хорошенько, дать подняться еще разъ. Изрубить телятину съ почечнымъ жиромъ очень мелко, положить поджареннаго въ маслѣ луку, соли, поджарить все вмѣстѣ, снять съ огня, остудить, еще порубить, положить перцу, влить сметаны. Когда тѣсто хорошо взойдетъ, раздѣлить его на куски, раскатать каждый въ величину маленькаго блюдечка, положить посерединѣ фаршу, присыпать сверху рублеными крутыми яйцами, защипать кругомъ какъ ватрушку, переложить на смазанный масломъ листъ, дать подняться, смазать желткомъ, вставить въ печь.

Выдать: 1 1/2 ф. телятины, 1/2 ф. почечнаго жиру, 1 лож. масла, 1 луковицу, соли, 2 лож. сметаны, 7 зеренъ перцу, 3 яйца. На тѣсто: 1 стак. цѣльнаго молока, 2 лож. или на 1 коп. сухихъ дрождей, соли, 6/8 ф. масла, 4 яйца, 2 ф. муки.

180. **Пирожки печерскіе съ семгой.** Приготовить тѣсто какъ сказано въ предыдущемъ №, раскатать тонко, вырѣзать кружки, положить на каждый кружокъ кнели съ прибавкой взбитыхъ въ густую пѣну сливокъ, на нее тоненькій ломтикъ хорошей семги, защипать кругомъ какъ ватрушку, дать подняться на листѣ, смазать яйцомъ, вставить въ печь.

Эти пирожки чрезвычайно вкусны.

Выдать: на тѣсто: 1 стак. молока, 3 лож. жидкихъ или на 2 коп. сухихъ дрождей, соли, 6/8 ф. масла, 4 яйца, 2 ф. муки. На кнель № 233, 1 желтокъ смазать пирожки, 1/2 стак. самыхъ густыхъ сливокъ.

181. **Пирожки рассоли.** Изрубить очень мелко говядину или телятину, положить соли, луку, ветчиннаго сала, шампиніоновъ, толченаго перцу, столочь все въ ступкѣ, вбить два желтка.

Изъ слоенаго тѣста или разсыпчатаго нарѣзать кружковъ, наложить фаршу, испечь.

Выдать: 2 1/2 ф. говядины или телятины, 1/4 ф. ветчиннаго сала, 2 желтка, соли, перцу 5 зеренъ, 1 луковицу, 1/2 ф. шампиніоновъ. На тѣсто № 133, или № 131, или № 132.

182. **Пирожки съ мозгами жареные въ маслѣ.** Телячьи мозги налить кипяткомъ, отварить съ солью и уксусомъ, откинуть на сито, остудить, мелко порѣзать; луковицу мелко покрошить, слегка поджарить въ маслѣ, положить поджаренные мозги, прожарить немного, всыпать толченаго перцу, соли, мушкатнаго орѣха, влить крѣпкаго бульону, сметаны, размѣшать, снять съ огня.

Стаканъ теплаго (какъ парное), но не кипяченаго, молока влить въ чашку, смѣшать съ дрождями и мукой, поставить въ теплое, но не горячее

мѣсто, дать подняться; тогда вбить 2 яйца цѣльныхъ и 2 желтка, размѣшать, положить соли, масла и остальную муку, вымѣсить хорошенько руками, раскатать тѣсто тонко, подѣлать пирожки, дать подняться на столѣ, изжарить въ маслѣ или фритюрѣ въ глубокой сковородѣ. Класть пирожки нужно когда масло закипитъ.

Выдать: 1 бычачій или 2 телячьихъ мозга, 1/4 ф. масла, 6 зеренъ перцу, соли, 3 лож. крѣпкаго уксусу, 1/8 мушкатн. орѣха, 1 луковицу, 1 лож. крѣпкаго бульону, 1 лож. густой сметаны.

На тѣсто: 1 стак. цѣльнаго молока, 1 ложку жидк. или 1 1/2 золот. сух. дрождей, 2 яйца, 2 желтка, соли, 1/8 ф. масла, 5 стак. муки, 1/2 ф. масла изжарить пирожки.

Подаются горячими.

183. **Слоеные пирожки a à la reine.** Изъ слоенаго тѣста надѣлать маленькихъ булочекъ величиною въ мелкое яблоко, переложить на листъ, смазать желткомъ пополамъ съ водою, испечь. Когда булочки будутъ готовы, снять съ листа, срѣзать очень острымъ ножомъ крышечки, осторожно вынуть мякишъ и наполнить, образовавшуюся пустоту фаршемъ изъ филеевъ домашней птицы: индѣйки, курицы, пулярки, закрыть срѣзанными крышечками, подогрѣть въ духовой печкѣ и подать.

Выдать: на слоеное тѣсто № 133, на фаршъ № 149.

184. **Растигаи съ лососиной.** Приготовить фаршъ изъ визиги съ мелко порубленными крутыми яйцами № 145. Свѣжую лососину порѣзать небольшими кусками, слегка посолить, обжарить въ маслѣ. Сдобное тѣсто раскатать тонко, вырѣзать большимъ стаканомъ или выемкой кружки, положить на каждый фаршу, сверху кусочекъ обжареной лососины, защипать такъ, чтобы средина оставалась открытою, смазать яйцомъ, испечь. Отпуская къ столу, въ отверстіе влить понемногу очень крѣпкаго рыбнаго бульону. Вмѣсто лососины можно взять осетрину или малосольную семгу.

Такимъ образомъ можно приготовить и постные растигаи, исключивъ яйца и замѣнивъ коровье масло орѣховымъ или горчичнымъ. Фаршъ въ такомъ случаѣ приготовить изъ рису и визиги.

Выдать: на тѣсто № 137, на фаршъ: 1/8 ф. визиги, 5 яйцъ, соли, 1/4 ф. масла, 1 1/2—2 ф. рыбы, 1 желтокъ.

185. **Растигаи съ солеными груздями.** Соленые грузди перемыть въ холодной водѣ, покрошить мелко, поджарить въ постномъ раковомъ или орѣховомъ маслѣ, смѣшать съ поджаренымъ въ маслѣ лукомъ, толченымъ перцемъ, подѣлать пирожки изъ постнаго тѣста какъ сказано въ № 184, испечь или изжарить въ маслѣ.

Выдать: на постное тѣсто № 129, или № 130, 2 луковицы, 3/4 стак. постнаго раковаго или горчичнаго масла, 5 зеренъ перцу, 2 ф. груздей.

186. **Растигаи постные съ рыбнымъ фаршемъ.** Приготовить постное тѣсто, раздѣлить его на маленькія части, раскатать, положить на каждую лепешку

рыбнаго фарша, на него тоненькій ломтикъ малосольной семги, прикрыть фаршемъ, защипать кругомъ какъ ватрушку, вставить въ печь.

Выдать: на постное тѣсто № 129 на фаршъ изъ рыбы № 147.

187. **Пирожки съ мясомъ къ завтраку.** Взять 2 ложки хорошихъ бѣлыхъ дрождей, 2 чайныхъ чашки сливокъ, 1 чашку растопленнаго, чуть теплаго, масла, и 5 цѣлыхъ яицъ; все это вылить въ каменную чашку, разбить хорошенько, всыпать муку, размѣшать, поставить въ теплое мѣсто; когда поднимется, положить соли, выбить лопаточкой, замѣсить очень мягкое тѣсто, подѣлать пирожки съ фаршемъ изъ мяса продолговатые или круглые въ родѣ пышекъ, дать подняться и жарить въ маслѣ или фритюрѣ.

Чтобы масло не горѣло, влить въ него когда закипитъ 1 стол. ложку спирту.

Выдать: 2 чайн. чашки сливокъ, 2 лож. хорошихъ жидкихъ дрожд. или на 2 коп. сухихъ, 1 чашку чухонск. масла, соли, 5 яицъ.

На мясной фаршъ № 140.

188. **Пирожки постные или скоромные съ кислой капустой и сухими грибами.** Кислую шинкованную капусту хорошо отжать, положить въ кастрюлю, прибавить масла, закрыть крышкой и тушить на легкомъ огнѣ, подливая по немножку жирнаго бульона; сухіе бѣлые грибы, перемыть въ теплой водѣ, отварить, мелко порубить, смѣшать съ поджаренной капустой, мелко порубленными крутыми яйцами, толченымъ перцемъ. Постное или сдобное тѣсто раскатать, подѣлать маленькіе пирожки, дать имъ подняться и испечь или изжарить въ маслѣ.

Выдать: полную тарелку кислой шинкованой капусты, 1/8 ф. грибовъ, 4 яйца, 7 зеренъ перцу, 1/4 ф. масла, 3 лож. жирнаго бульону, 1 желтокъ смазать пирожки, или 3/4 ф. масла. На тѣсто постное № 129 или № 130.

189. **Пирожки съ мяснымъ фаршемъ жареные въ маслѣ.** Влить стаканъ цѣльнаго молока въ каменную чашку, положить дрождей, муки, размѣшать, поставить въ теплое мѣсто. Черезъ 2 часа тѣсто должно подняться, тогда выбить его хорошенько деревянной лопаточкой, положить соли, масла, нерастопленнаго, но и не очень холоднаго, 4 желтка и остальную муку, 2 лож. рому, выбить тѣсто, хорошенько, поставить въ теплое мѣсто на 1 часъ. Это тѣсто должно быть такой густоты, чтобы его едва можно было раскатать, подсыпая слегка муки. Раздѣлить его на двѣ равныя части, раскатать два кружка въ палецъ толщиною, подсыпая по немногу муки; на одинъ изъ нихъ наложить кучками фаршъ, накрыть ровно другимъ кружкомъ, вырѣзать стаканомъ пирожки, переложить на посыпанный мукой листъ, поставить въ теплое мѣсто, на 1/2 часа, дать подняться.

Свиное сало пополамъ съ русскимъ масломъ положить въ кастрюлю, поставить на огонь, пусть закипитъ, влить 2 ложки спирту, спускать по 5—6 пирожковъ заразъ, жарить на легкомъ огнѣ подъ крышкою, наблюдать, чтобы масло ровно кипѣло. Когда пирожки подрумянятся со всѣхъ сторонъ,

вынуть дуршлаковою ложкою на рѣшето, покрытое пропускной бумагой, сложить на блюдо, подать горячими.

Выдать 1 стак. цѣльнаго молока, 1¼ ф. муки, 2 ложки жидк. или на 3 коп. сух. дрождей, соли, ⅛ ф. масла, 4 желтка. На фаршъ: № 140 или № 141.

Вмѣсто мяснаго фарша можно положить варенья безъ сока или яблочнаго мармеладу: 6 кисловатыхъ яблокъ испечь, протереть сквозь сито, положить ½ ф. мелкаго сахару, варить, постоянно мѣшая на легкомъ огнѣ, пока не погустѣетъ. Въ такомъ случаѣ изжарить пирожки, вынуть на рѣшето, переложить на блюдо, обсыпать толченымъ сахаромъ и толченой корицей.

190. **Пирожки изъ рису съ мяснымъ фаршемъ.** Сварить мягкую молочную кашу изъ рису, остудить, вбить яйца, размѣшать, выложить на большое блюдо не толстымъ слоемъ, сгладить, поставить въ холодное мѣсто, чтобы застыло; вырѣзать выемкой, круглые пирожки, обвалять ихъ въ яйцахъ и сухаряхъ, обжарить въ фритюрѣ или коровьемъ маслѣ, переворачивая осторожно, чтобы не сломать. Когда всѣ поджарятся, вынуть ложкой середину, наполнить фаршемъ, поставить минутъ на 10 въ духовую печь.

Выдать 1 ф. рису, 1 бут. цѣльнаго молока, 4 яйца, соли, ½ ф. масла, 3 яйца, обвалять пирожки, 1 стак. толченыхъ сухарей. На фаршъ № 140 или 141.

191. **Украинскіе пирожки съ творогомъ.** Положить 1½ ф. творогу подъ прессъ, чтобы стекла вся сыворотка. Вскипятить въ кастрюлѣ 2½ стакана воды, положить 2 столовыхъ ложки масла, 1 чайную ложечку соли, дать закипѣть ключемъ, всыпать, мѣшая, 2 стакана просѣянной гречневой муки, поставить на плиту, мѣшая лопаточкой минутъ 5, отставить на теплое мѣсто, чтобы тѣсто не остыло совершенно. Творогъ протереть сквозь рѣшето, вбить два яйца, положить ½ чайной ложечки соли, 1 ложечку масла, 2 столовыя ложки свѣжей сметаны, размѣшать. Тѣсто выложить на столъ, надѣлать изъ него шариковъ величиной въ картофелину средней величины, обмакивая руки въ муку, раскатать каждый въ тоненькую лепешку, положить на каждую ложку творогу, слѣпить края, обравнять рѣзцомъ. Положить въ кастрюлю 1 ф. масла и ½ ф. свинаго или топленаго почечнаго жиру, дать закипѣть, опускать пирожки, зарумянить со всѣхъ сторонъ, выбрать дуршлаковой ложкой въ глубокое блюдо, облить растопленнымъ чухонскимъ масломъ и самой свѣжей сметаной, или то и другое подать отдѣльно.

Выдать 1½ ф. творогу, 2 стак. гречневой муки, 2 яйца, 3 лож. чухонск. масла, 4 лож. сметаны, 1 ф. масла и ½ ф. свинаго или почечнаго жиру жарить пирожки, 1 стак. сметаны и ⅛ ф. чухонск. масла облить пирожки.

192. **Пирожки съ фаршемъ изъ шпика (Шпекъ-кухенъ).** Приготовить тѣсто на дрождяхъ. Самый лучшій шпикъ (свиное сало) покрошить очень мелко, положить толченаго простаго и англійскаго перцу, соли, укропу, майорану, сырое яйцо, мелко изрубленную луковицу, кто любитъ. Когда тѣсто хорошо взойдетъ, раскатать его, разложить фаршъ, вырѣзать небольшіе продолговатые пирожки, переложить на листъ, дать подняться, смазать желткомъ, смѣшаннымъ съ водою, вставить въ горячую печь.

Выдать 1½ ф. муки, 1 стак. молока, 2 яйца, соли, 1 лож. дрожд. или сух. на 1 коп. ⅛ ф. масла.

На фаршъ: 1 ф. шпику, 10 зеренъ перцу, соли, (1 луковицу), 1 яйцо, укропу, майорану, 1 желтокъ смазать пирожки.

193. **Пирожки изъ говядины или рису.** Рисъ перемыть, отварить, откинуть на дуршлакъ, перелить холодной водой, сложить въ кастрюлю, влить немного бульону, положить соли, очень немного толченаго перцу, шампиніоновъ, масла, луковицу, поставить на плиту и варить до совершенной мягкости, выложить на блюдо, остудить, подѣлать пирожки такой формы какіе дѣлаются изъ блинчиковъ, (въ родѣ короткой сосиськи) обваливая ихъ въ сухаряхъ. Бѣлки взбить, но не въ такую густую пѣну какъ на безе, положить перцу, соли, ложку растопленнаго масла и ложку воды, обмакнуть каждый пирожокъ, еще разъ обвалять въ сухаряхъ, уложить въ глубокую сковороду на кипящее масло, обжарить, постоянно повертывая, чтобы зарумянились со всѣхъ сторонъ одинаково. Вмѣсто русскаго масла можно взять фритюръ.

Такимъ же образомъ можно дѣлать пирожки изъ вареного мяса: отдѣлить его отъ жилъ и лишняго жира, очень мелко изрубить сѣчкой, положить 3 сырыхъ желтка, рубленой зелени петрушки, соли, перцу, 3 лож. растопленнаго масла, 2 ложки жирнаго бульону, подѣлать пирожки и поступать какъ сказано выше.

Выдать 1 ф. рису, ½ стак. бульону, ¾ ф. шампиніона, 1 луковицу, 1 стак сухарей, 3 бѣлка, 6 зеренъ перцу, соли, 1 лож. прованск. масла, 1 ф. фритюру и русскаго масла; или: 2 ф. вареной говядины, 3 желтка, рубленой зелени петрушки, соли, перцу, 3 лож. масла, 2 лож. жирнаго больону.

194. **Пирожки изъ картофеля съ мяснымъ фаршемъ.** Картофель очистить отъ кожи, перемыть, сварить съ солью, откинуть, протереть сквозь сито, положить въ это пюре сливокъ, немного мелкаго сахару, муки, желтковъ, размѣшать, раздѣлить на части, раскатать толщиною въ палецъ, наложить мяснаго фарша, защипать, обвалять въ сухаряхъ, обжарить въ маслѣ на глубокой сковородѣ.

Выдать: ¾ гарнца картофеля, 4 стол. лож. муки, 3 желтка, 4 лож. очень густыхъ сливокъ, 8 сухарей, ½ ф. масла. На фаршъ № 140 или № 141.

195. **Жареные пирожки или пончки съ мясомъ.** Приготовить не крутое сдобное тѣсто, раздѣлить на двѣ ровныя части, раскатать въ палецъ толщиною; на одну положить небольшими кучками мяснаго фарша, закрыть другой, обжать пальцами кругомъ, вырѣзать круглые пирожки, изжарить въ маслѣ или фритюрѣ.

Выдать: на тѣсто № 123, на фаршъ № 140, 2 ф. масла, или: 1 ф. масла и 1 ф. свинаго сала, 2 лож. спирта.

Тѣсто на пончки должно быть такъ густо, чтобы только можно было его раскатать или растянуть руками.

196. **Пирожки изъ блинцовъ.** Напечь молочныхъ блинцовъ, наложить на каждый фаршу, загнуть края, чтобы фаршъ не высыпался, свернуть въ трубочку, обвалять въ яйцахъ и сухаряхъ, обжарить въ маслѣ, легонько поворачивая, чтобы зарумянились кругомъ.

Выдать: на блинцы № 181, на фаршъ № 140, 8 сухарей, 2 яйца обвалять пирожки.

197. **Пирожки изъ блинцовъ съ фаршемъ изъ курицы и шампиніоновъ.** Напечь молочныхъ блинцовъ, подѣлать пирожки съ слѣдующимъ фаршемъ: полную ложку чухонскаго масла вскипятить въ кастрюлькѣ, всыпать муку, быстро мѣшая, сейчасъ же, не давая мукѣ зарумяниться, развести бульономъ, прокипятить; желтки разбить со сливками, вылить въ соусъ, положить туда же нарѣзанные маленькими кусочками филеи курицы, шампиніоны и, если есть, трюфели, размѣшать, уварить такъ, чтобы образовалась очень густая масса, выложить на тарелку, остудить, подѣлать пирожки, обвалять въ яйцахъ и сухаряхъ, обжарить въ маслѣ.

Выдать: куриныхъ фелеевъ 1 ф., 8 шампиніоновъ крупныхъ, 3 трюфеля, 1 лож. масла, 1 не совсѣмъ полную лож. муки, 1/2 стак. густыхъ сливокъ, 2 желтка, соли, 1 1/2 стак. очень крѣпкаго бульону. На блинцы № 1081.

198. **Пирожки изъ разсыпчатаго тѣста съ фаршемъ изъ раковыхъ шеекъ.** Чухонское масло перемыть въ холодной водѣ, отжать до-суха въ полотенцѣ, растереть добѣла въ каменной чашкѣ, вбить яйца, размѣшать, влить сметаны, спирту или рому, всыпать муку, замѣсить крутое тѣсто, раскатать тонко (въ 1/4 пальца толщиною), положить маленькими кусочками фаршъ, загнуть тѣсто, вырѣзать полукруглые пирожки, смазать желткомъ, разбитымъ съ водою, посадить въ печь на 15—20 минутъ.

Фаршъ приготовляется такъ: изжарить въ маслѣ или отварить въ соленой водѣ свѣжую рыбу, снять съ костей мясо, мелко изрубить, смѣшать съ мелко порѣзанными, отваренными въ соленомъ кипяткѣ, раковыми шейками, раковымъ масломъ, покрошенными, отдѣльно отвареными шампиніонами, мушкатнымъ орѣхомъ, лимонной цедрой, лимоннымъ сокомъ; столовую ложку масла вскипятить, всыпать муку, быстро мѣшая, развести бульономъ, прокипятить, всыпать рубленой зелени петрушки, размѣшать, вылить въ фаршъ.

Выдать: на тѣсто: 1/2 ф. чухонск. масла, 2 яйца, 1/2 стак. сметаны, 2 лож. спирту, соли, 1 1/2 ф. муки. На фаршъ: 1 ф. свѣжей рыбы, 30 шт. раковъ, 10 шампиніоновъ, 1 неполную ложку муки. 1/4 стак. сметаны. 1/8 мушкатн. орѣха, цедры съ 1/4 лимона, 1 лож. чухонск. масла, соку изъ 1/4 лимона, 1 чайн. лож. рублен. зелени петрушки, 1/2 стак. бульону, 1 яйцо смазать пирожки.

199. **Пирожки изъ разсыпчатаго тѣста съ морковью и бешемелемъ.** Морковь очистить, перемыть, отварить съ солью и кускомъ сахара, вынуть, остудить, крупно порубить, смѣшать съ масломъ и порубленными яйцами; ложку чухонскаго масла вскипятить въ кастрюлькѣ, всыпать муку, размѣшать, развести густыми сливками, вливая ихъ понемногу, постоянно мѣшая, чтобы не было комочковъ, немного остудить, вбить желтокъ, поставить на плиту, дать загустѣть, но не кипятить, положить мушкатнаго орѣха, порубленной зеленой петрушки, смѣшать съ порубленной морковью, подѣлать съ этимъ фаршемъ пирожки изъ разсыпчатаго тѣста.

Выдать: 10 шт. красной моркови, 1 лож. мелкаго сахару, соли, 1/4 ф. чухонск.

масла, 1/2 стак. муки, 1 1/2 стак. густыхъ сливокъ, 4 яйца, 1/10 мушкат. орѣха, зелен. петрушки. На тѣсто № 131.

200. **Фаршированныя булочки.** Взять домашнихъ или продажныхъ маленькихъ булочекъ, срѣзать крышечку, вынуть осторожно мякишъ, смочить его бульономъ, дать размякнуть; отварить на половину хорошую молодую курицу, снять филей, мелко изрубить, смѣшать съ мякишемъ, положить масла, соли, перцу, мушкатнаго орѣха или цвѣта, рюмку рейнвейну и щепоть муки, размѣшать все хорошенько, нафаршировать булочки, прикрыть срѣзанной крышечкой, смазать масломъ, посыпать сухарями, поставить въ неслишкомъ горячую печь. Эти булочки подаются къ бульону.

Выдать: 12 булочекъ, филей вареной курицы, 3 лож. масла, 6 зеренъ перцу, соли, 1/8 мушкат. орѣха, 1 мален. рюмку рейнвейна 1/2 лож. муки, 2 сухаря.

201. **Нѣмецкіе пирожки.** Нарѣзать маленькими четырехугольными кусочками копченаго шпика или копченой свиной грудинки, снявъ съ нея кожу, смѣшать съ перемытымъ въ нѣсколькихъ водахъ кишмишемъ, мелко изрубленными луковицами, толченымъ перцемъ и майораномъ, кто любитъ, рубленой зеленой петрушкой. Часовъ за 6 до обѣда влить въ чашку теплое, но не кипяченое молоко и дрожди, всыпать муку (1/3 всей пропорціи), размѣшать, покрыть полотенцемъ, поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимется, выбить хорошенько веселкой, положить масла, соли, яицъ, всыпать остальную муку, мѣсить хорошо 1/2 часа, пока не начнетъ отставать отъ стола и отъ рукъ, тонко раскатать, подѣлать полукруглые пирожки, переложить на смазанный масломъ листъ, смазать желткомъ, вставить въ горячую печь на 1/2 часа. Эти пирожки обыкновенно подаются къ закускѣ.

Выдать: 1 ф. шпика, или копчен. свиной грудинки, 1/4 ф. кишмишу, 3 луковицы, 6 зеренъ перцу, 1/4 чайной лож. майорана, 1/2 чайн. лож. рублен. зелени петрушки, соли. На тѣсто: 1 стак. молока, 2—3 яйца, 1/4 ф. масла, соли, 1 1/2 ф. муки.

Г. Разныя принадлежности къ супу.

202. **Гренки съ сыромъ.** Срѣзать верхнюю корку съ французской не очень мягкой булки, нарѣзать ее тоненькими ломтиками, уложить на смазанный масломъ листъ, посыпать сверху каждый ломтикъ булки тертымъ на теркѣ швейцарскимъ сыромъ или пармезаномъ, скропить растопленнымъ чухонскимъ масломъ, вставить въ печь, дать хорошо зарумяниться и подсохнуть. Швейцарскій сыръ и пармезанъ можно замѣнить честеромъ, кто любитъ или голландскимъ.

Выдать: 1 франц. булку, 1/3 ф. сыру 1/4 ф. масла.

203. **Гренки поджареныя.** Французскую черствую булку нарѣзать мелкими, правильными квадратиками, сложить на сковороду, скропить хорошенько растопленнымъ масломъ, поджарить со всѣхъ сторонъ, мѣшая, чтобы не пригорѣли.

Выдать: 1 франц. булку, 1/8 ф. масла.

204. Гренки съ мяснымъ фаршемъ. Вареную или жареную телятину или говядину мелко изрубить съ лукомъ, всыпать тертой на теркѣ черствой булки, смѣшать, поджарить на сковородѣ съ масломъ, посолить, положить сметаны‘ яицъ, размѣшать, намазать этимъ фаршемъ ломтиками порѣзанную булку, уложить на смазанный масломъ листъ, присыпать тертымъ пармезаномъ или швейцарскимъ сыромъ, скропить растопленнымъ чухонскимъ масломъ, вставить въ горячую печь на $^1/_2$ часа.

Выдать: $1^1/_2$ ф. мяса или вчерашняго жаркого, 1 франц. булку, 2 яйца, 4 лож. густой сметаны, 3 лож. тертой булки, 1 небольш. луковицу, $^1/_4$ ф сыру, $^1/_8$ ф. масла.

205. Гренки съ селедкою къ завтраку. Срѣзать корку съ французской булки, порѣзать ее тоненькими ломтиками, обравнять, уложить на смазанный масломъ листъ, поставить минутъ на 5 въ печь. Хорошія селедки налить молокомъ или водою часа на два, снять съ нихъ кожу, головки и хвостики отрѣзать прочь, выпотрошить, разрѣзать вдоль хребта, вынуть кости, нарѣзать навкось тоненькими кусочками. Растереть готовую горчицу съ прованскимъ масломъ и крутыми желтками; молоки, вынутые изъ сельдей изрубить очень мелко съ оливками безъ косточекъ, смѣшать съ горчицей, прибавить 1 ложку чухонскаго масла, растереть хорошенько, намазать этой массой съ одной стороны гренки, положить сверху нарѣзанную селедку, мелко покрошенный лукъ сѣянецъ, порубленные оставшіеся бѣлки и вставить въ печь на 5 минутъ.

Эти гренки подаются къ завтраку или закускѣ.

Выдать: 1 франц. булку, 2 селедки, 1 чайн. лож. готовой горчицы, 2 яйца, 10 шт. оливокъ, зеленаго луку, 3 лож. прованск. масла, 1 лож. чухонск. масла.

Если гренки готовятся постныя, не нужно прибавлять яицъ и чухонскаго масла.

206. Гренки съ грибнымъ фаршемъ. Срѣзать корку съ французской булки, порѣзать ее тоненькими ломтиками. Мясо щуки или судака отварить съ солью, мелко порубить, поджарить съ масломъ. Сухіе бѣлые грибы перемыть, отварить, порубить мелко, смѣшать съ рыбой и поджаренной въ маслѣ луковицей, солью, толченымъ перцемъ, наложить этого фарша на каждый ломтикъ хлѣба, посыпать сверху сухарями и вставить въ печь на $^1/_4$ часа.

Выдать: 1 франц. булку, 2 ф. рыбы, 10—12 грибовъ, соли, 6 зеренъ перцу, 1 луковицу, $^1/_2$ стак. масла, 2 сухаря.

207. Гренки съ рыбнымъ фаршемъ. На тоненькіе ломтики французской булки наложить поджареннаго въ маслѣ рыбнаго фарша № 147, скропить скоромнымъ или постнымъ масломъ, вставить не надолго въ печь.

Выдать: 1 франц. булку, $^1/_2$ стак. масла, на фаршъ № 137.

208. Гренки съ выпускными яйцами. Раскалить чухонское масло на сковородѣ, выпустить на него яйца какъ для яичницы, изжарить. Французскую булку безъ корокъ порѣзать тонкими ломтиками, обмакнуть каждый въ цѣльное молоко, смѣшанное съ сырыми яйцами; разогрѣть на сковородѣ масло,

уложить на него гренки, подрумянить съ обѣихъ сторонъ, положить на каждую кусокъ яичницы (одно яйцо) и подать къ супу или щамъ изъ шпината.

Выдать: 6 яицъ на яичницу, $^1/_2$ франц. булки въ 5 коп. $^1/_2$ ф. масла, $1^1/_3$ стак. молока, 2 яйца.

209. Клецки мучныя. Чухонское масло слегка разогрѣть, растереть до бѣла, вбить яйца, всыпать муку, бить ложкой $^1/_4$ часа, спустить чайной ложечкой въ кипящій бульонъ.

Выдать: 4 ложки разогрѣтаго масла, $^1/_2$ стак. муки, 4 яйца.

Бѣлки можно взбить въ пѣну.

210. Клецки заварныя. Масло и $^1/_2$ стакана воды вскипятить, всыпать, не переставая мѣшать, муку, отставить когда тѣсто начнетъ отставать отъ кастрюльки, остудить, вбить яйца, выбивать ложкой $^1/_2$ часа, всыпать не много рубленой зелени петрушки и спускать въ бульонъ чайной ложечкой за $^1/_2$ часа до подачи къ столу.

Выдать: $^1/_2$ стак. растоплен. масла, $1^1/_2$ стак. муки, 4 яйца, $^1/_2$ чайн. лож. рубленой зелени петрушки.

211. Другимъ манеромъ. Разбить въ чашкѣ 3 яйца, влить молоко, всыпать муку, размѣшать хорошенько; распустить въ кастрюлѣ масло, влить въ него приготовленное тѣсто, держать на легкомъ огнѣ, постоянно мѣшая, пока тѣсто начнетъ отставать отъ кастрюли, отставить, остудить, вбить три яйца, положить соли, размѣшать хорошенько, спускать чайной ложечкой въ кипящій бульонъ. Какъ только всплывутъ наверхъ—подавать.

Выдать: 6 яицъ, $^1/_2$ стак. молока, 9 лож. муки, соли, $^1/_4$ ф. масла.

212. Клецки французскія. Растереть добѣла масло, вбить по одному желтки и 1 цѣлое яйцо, всыпать муку, мушкатнаго цвѣта, размѣшать хорошенько и спускать чайной ложечкой въ бульонъ.

Выдать: $^1/_8$ ф. чухонск. масла, 3 желтка, 1 яйцо, 3 лож. муки, $^1/_4$ чайн. лож. мушкат. цвѣта.

213. Клецки со сметаной легкія. Лотъ муки, лотъ растопленнаго чухонскаго масла, 3 ложки свѣжей, густой сметаны размѣшать, поставить на огонь, дать мукѣ зарумяниться, всыпать 1 чайную ложечку мелкаго сахару, немного лимонной цедры, мушкатнаго цвѣта, вбить 5 желтковъ, 5 взбитыхъ бѣлковъ, осторожно размѣшать, спускать чайной ложечкой въ кипящій бульонъ за 5 минутъ до обѣда.

214. Клецки изъ сухарей. Сливочное или чухонское масло слегка разогрѣть, растереть добѣла съ желтками, положить немного соли, влить $^1/_2$ стак. воды и столько бѣлыхъ, мелко толченыхъ сухарей, чтобы тѣсто было такой густоты какъ обыкновенно дѣлается для клецокъ, дать разбухнуть сухарямъ и спускать ложечкой въ кипящій бульонъ.

215. **Клецки изъ манной каши.** Вскипятить цѣльное молоко съ масломъ, всыпать крупу, размѣшать, дать развариться крупѣ, поставить въ духовую печь на 10 минутъ, вынуть, выложить въ глубокую тарелку, и остудить, вбить желтки, вымѣшать хорошенько, положить взбитые въ пѣну бѣлки, смѣшать и ложечкой спускать въ кипящій бульонъ.

Выдать: 1 стак. цѣльнаго молока, 1/2 стак. растоплен. масла, 1/2 стак. ман. крупы. 4 яйца, соли, 1/8 мушкат. орѣха, кто любитъ,

216. **Клецки картофельныя.** Отварить картофель въ соленой водѣ, очистить, протереть горячій сквозь сито. На 3 стак. или 1 ф. протертаго картофелю положить 2 полныхъ ложки масла, немного лимонной цедры, сокъ изъ лимона, желтки, взбитые въ пѣну бѣлки, размѣшать осторожно, подѣлать продолговатыя или круглыя клецки, подсыпая понемногу муки, опустить въ кипящій бульонъ, закрыть крышкой кастрюлю, дать вскипѣть и когда клецки всплывутъ наверхъ—подавать.

Выдать: 6 яицъ, 1/2 бол. лимона, 1 кусокъ сахару стереть цедру, 2 полныхъ стол. лож. масла, картофелю, 1 лож. муки.

217. **Другимъ манеромъ.** Картофель отварить въ соленой водѣ, очистить, протереть сквозь сито; взять этого пюре 3 стакана, положить въ него масла, соли, немного мушкатнаго орѣха, вбить яйца, всыпать муку, размѣшать хорошенько, спускать ложечкой въ кипящій бульонъ.

Выдать: 4 яйца, 3 лож. масла, соли, 1/8 мушкат. орѣха, 1/2 стак. муки, 3 стак. картофельнаго пюре (1/2 гарнца).

218. **Клецки рисовыя.** Рисъ или сарочинское пшено перемыть въ теплой водѣ, сварить густую разсыпчатую кашу на молокѣ съ масломъ, остудить; масло растереть добѣла, смѣшать съ кашей, вбить яйца, положить тертой на теркѣ булки, размѣшать поскорѣе, спустить ложечкой въ кипящій бульонъ. Для запаха можно положить лимонной цедры, мушкатнаго орѣха или цвѣта.

Выдать: 1/2 ф. рису, 1/8 ф. чухонск. масла, 3 яйца, 2 лож. тертой булки, (мушкат. орѣха или цвѣта, или лимон. цедры, стертой на кусокъ сахару).

219. **Бишконтъ или бисквитныя клецки.** Чухонское масло слегка разогрѣть, растереть добѣла, вбить по одному желтки, мѣшать цѣлый часъ, всыпать муку, смѣшать осторожно со взбитыми въ густую пѣну бѣлками. Кастрюлю или глубокую сковороду смазать масломъ, обсыпать сухарями, вылить въ нее тѣсто, поставить въ горячую печь на 20 минутъ, вынуть, дать остыть, выложить изъ кастрюли, порѣзать аккуратно квадратиками, или длинными кусочками, опустить въ бульонъ, вылитый въ миску.

Выдать: 1 1/2 лож. чухонск. масла, 4 яйца, 2 лож. муки, 2 сухаря, 1 лож. масла смазать кастрюлю.

220. **Омлетъ.** Яйца разбить хорошенько, положить соли, очень немного мушкатнаго орѣха, влить сливокъ, размѣшать. Сковороду смазать сливочнымъ

масломъ, вылить разбитыя со сливками яйца, вставить въ горячую печь минутъ на 10, вынуть и сейчасъ же свернуть въ трубку, мелко нашинковать какъ лапшу, опустить въ бульонъ передъ самымъ отпускомъ къ столу.

Выдать: 4 яйца, 4 полн. столов. лож. густыхъ сливокъ, соли, на кончикѣ ножа мушкат. орѣха, 1 лож. сливочн. масла, смазать сковороду.

221. **Клецки изъ телячьей печенки.** Телячью печенку вымыть, снять плеву, натереть на теркѣ или очень мелко порубить, положить соли, мушкатнаго орѣха, растопленнаго сливочнаго масла, толченыхъ сухарей, сливокъ, яицъ, размѣшать хорошенько и спускать маленькія клецки чайной ложечкой въ кипящій бульонъ.

Выдать: 1 1/2 ф. печенки, соли, 1/16 мушкат. орѣха, 3 столов. лож. сливоч. масла, 1/2 стак. сухарей, 1/2 стак. густыхъ сливокъ, 3 яйца.

Бѣлки можно взбить въ пѣну.

222. **Аморетки.** Телячій мозгъ вымыть, очистить отъ тонкой плевы, опустить въ кипятокъ съ разными кореньями минутъ на 15, вынуть дуршлаковою ложкой, слегка остудить, разрѣзать острымъ ножомъ на небольшие кусочки; раскалить на сковородѣ масло, положить куски мозга, поджарить съ обѣихъ сторонъ, переложить на тарелку, обсыпать жареной въ маслѣ рубленой зеленью петрушки.

Подаются къ супу à la julièn e, printanière и какъ гарниръ къ соусу изъ шпината или щавеля.

Выдать: 1 телячій мозгъ, 6 зеренъ перцу, петрушки, моркови, селлерея по 1/2 корешка, 2 лавров. листа, соли, 1/4 ф. масла, 1 стол. лож. рубл. зелени петрушки.

223. **Фрикадельки изъ говядины или телятины.** Говядину или телятину очистить отъ жилъ, очень мелко порубить съ лукомъ поджареннымъ въ маслѣ, положить соли, немного толченаго перцу, намоченной въ молокѣ и отжатой булки, яйцо, порубить еще, чтобы было мягко какъ тѣсто, протереть сквозь рѣшето, скатать шарики величиною съ грецкій орѣхъ, обваливая слегка въ мукѣ, опустить минутъ за 10 до обѣда въ кипящій бульонъ или борщъ.

Выдать: 1 1/2 ф. говядины отъ ссѣка или телятины, 1 луковицу, соли, 6 зеренъ перцу, 3 лож. масла, 1/2 франц. булки, 2 яйца, зелен. петрушки, 1 стак. молока 1 1/2 лож. муки.

224. **Клецки на молокѣ.** Разбить хорошенько яйца съ молокомъ, всыпать муки, размѣшать; раскалить на сковородѣ чухонское масло, вылить на него приготовленное тѣсто. Когда испечется, снять съ огня, остудить; нарѣзать небольшими, косыми квадратами, опустить въ миску съ бульономъ, подать.

Выдать: 4 яйца, 4 лож. цѣльнаго молока, 6 лож. муки, 1 1/2 лож. масла.

225. **Клецки изъ мозговъ.** Растопить мозгъ изъ воловьихъ костей, процѣдить его, вбить яйца, всыпать муку, размѣшать хорошенько и спускать чайной ложечкой маленькія продолговатыя клецки въ кипящій бульонъ.

Выдать: 1/4 ф. мозговъ, 2 лож. муки, 2 яйца, соли.

226. **Клецки нокль.** Влить въ чашку растопленное масло, мѣшать до тѣхъ поръ, пока не побѣлѣетъ и не сдѣлается густо, вбить, не переставая мѣшать, 2 желтка, 2 цѣлыхъ яйца, положить муки, выбивать $^1/_4$ часа, смѣшать съ 2 взбитыми бѣлками и опускать чайной ложечкой маленькія клецки въ кипящій бульонъ. Передъ тѣмъ какъ брать клецку, нужно всякій разъ опускать ложечку въ кипятокъ.

Выдать: 4 лож. сливочнаго масла, 2 яйца, 3 лож. муки.

227. **Клецки польскія.** Разбить хорошенько яйца со сметаной, положить 5 лот. растопленнаго чухонскаго масла, немного соли, толченаго мушкатнаго орѣха, муки, замѣсить тѣсто такъ, чтобы можно было вымѣшивать его руками, раскатать въ видѣ тонкой колбасы, подсыпая понемногу муки, порѣзать величиною въ грецкій орѣхъ, отварить въ соленомъ кипяткѣ, вынуть друшлаковою ложкою, облить горячимъ чухонскимъ масломъ, поджареннымъ съ сухарями.

Выдать: 3 яйца, 1 стак. самой свѣжей сметаны, 5 лот. масла, муки, соли, мушкат. орѣха.

228. **Клецки миндальныя.** Сладкій и горькій миндаль обдать кипяткомъ, очистить, истолочь очень мягко, подливая понемногу розовой или воды померанцовыхъ цвѣтовъ, смѣшать съ мелкимъ сахаромъ, растопленнымъ сливочнымъ масломъ, желтками, тертой булкой и пѣной отъ 4 бѣлковъ, размѣшать осторожно, класть на листъ небольшія клецки, вставить въ умѣренную печь, чтобы испеклись и зарумянились.

Эти клецки подаются къ сладкимъ супамъ.

Выдать: $^1/_4$ ф. сладкаго, 4 зерна горькаго миндаля, 2 лож. мелкаго сахара, 2 лож. масла, 4 яйца, 2 лож. тертой булки.

229. **Фрикадельки ихъ рыбы.** Обжарить въ маслѣ головку луку, прибавить къ ней очищенной отъ кожи и костей свѣжей рыбы, (судака или щуки), обжарить, изрубить какъ можно мельче, прибавить намоченной въ молокѣ или водѣ и отжатой булки, соли, толченаго перцу, мушкатнаго цвѣта, мелко порубленной зелени петрушки, протереть черезъ сито или рѣшето, скатать маленькіе шарики обвалять въ мукѣ и за 5 минутъ до обѣда опустить въ рыбный бульонъ или борщъ.

Выдать: 2 ф. рыбы, 1 луковицу, 3 лож. масла, соли, 6 зеренъ перцу, мушкат. орѣха или цвѣта, $^1/_2$ франц. булки, $1^1/_2$ лож. муки.

230. **Фрикадельки изъ раковъ.** Отварить раки съ солью и зеленымъ укропомъ, очистить ножки и шейки, изрубить помельче, прибавить раковаго масла, соли, яицъ, сливокъ, сахару, толченыхъ сухарей, порубить еще разъ хорошенько, подѣлать маленькія фрикадельки, опустить въ кипящій бульонъ.

Выдать: 30—40 раковъ, (смотря по величинѣ) соли, 3 лож. раковаго масла, 2 яйца, 1 желтокъ, $1^1/_2$ лож. густыхъ сливокъ, 1 кусокъ сахару, $^1/_2$ стак. сухарей.

231. **Мясной фаршъ для бульона.** Мягкій кусокъ говядины, еще лучше телятины, очень мягко изрубить съ поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, положить соли, толченаго перцу, намоченнаго въ молокѣ и отжатаго мякиша булки, яицъ, сливочнаго масла, порубить еще все вмѣстѣ, протереть черезъ частое рѣшето или сито, скатать въ родѣ не длинной колбасы, обвалять въ мукѣ, отварить въ бульонѣ или соленомъ кипяткѣ, вынуть, порѣзать очень острымъ ножомъ тоненькими ломтиками, сложить въ миску, вылить бульонъ, подавать.

Выдать: $1^1/_2$—2 ф. говядины или телятины, соли, 1 луковицу, 3 лож. масла, 6 зеренъ перцу, $^1/_2$ франц. булки, 2 яйца, 1 лож. муки.

232. **Фаршъ рыбный для бульона.** Судака или щуку вычистить, выпотрошить, вымыть, снять кожу, срѣзать съ костей мясо, мелко порубить съ лукомъ, поджареннымъ въ маслѣ, положить соли, толченаго простаго и англійскаго перцу, сливочнаго масла, намоченной въ молокѣ или водѣ и отжатой булки, мушкатнаго орѣха, кто любитъ, истолочь хорошенько въ ступкѣ, протереть сквозь рѣшето, раздѣлить на 2—3 части, скатать въ видѣ колбасы, обвалять въ мукѣ, отварить въ бульонѣ или соленомъ кипяткѣ, порѣзать тоненькими ломтиками, сложить въ миску, налить бульономъ.

Выдать: $1^1/_2$ ф. свѣжей рыбы, соли, 8 зеренъ перцу, 1 луковицу, 3 лож. масла $^1/_2$ булки, 1 стак. молока, 2 яйца, $^1/_8$ мушкат. орѣха, 1 лож. муки.

233. **Кнель.** Филеи курицы или молодую телятину мелко порубить, выбрать жилки, положить соли, намоченной въ молокѣ и отжатой булки, яицъ, истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито, положить сбитыхъ въ густую пѣну сливокъ, размѣшать и за 5 минутъ до обѣда опускать кнель чайной ложечкой въ кипящій бульонъ. Сливки нужно класть передъ тѣмъ какъ спускать кнель.

Выдать: $1^1/_2$ ф. филеевъ курицы, или телятины, соли, $^1/_2$ франц. булки, 3 яйца, $^3/_8$ ф. сливоч. масла, 1 стак. молока, $^1/_2$ стак. сливокъ.

234. **Кнель изъ рябчиковъ.** Изрубить очень мелко филеи рябчиковъ, отдѣльно порубить почечнаго жиру, смѣшать съ филеями, яйцами, солью, истолочь въ ступкѣ съ кусочкомъ льда, протереть черезъ сито, прибавить очень мелко порубленныхъ трюфелей или шампиніоновъ, вынести на ледъ. За 10 минутъ до отпуска къ столу, спускать кнель чайной ложечкой въ кипящій бульонъ.

Выдать: 1 ф. филеевъ, $^1/_2$ ф. почечнаго жира, 2 яйца, соли, 2—3 трюфеля или 4 шампиніона.

235. **Фаршированныя оливки.** Очистить отъ кожи и жилъ куриный филей, изрубить его очень мелко, положить сливочнаго масла, намоченной въ молокѣ и отжатой булки, яйца, порубить еще, истолочь, протереть сквозь сито, нафаршировать оливки, вынувъ изъ нихъ косточки, отварить въ бульонѣ.

Выдать: $^1/_2$ ф. куриныхъ филеевъ или телятины, 1 яйцо, 2 лож. сливоч. масла, соли, $^1/_4$ франц. булки, оливокъ.

Куриные филеи можно замѣнить телятиной, или же взять поровну того и другого.

236. **Фаршированныя яйца.** Яйца сварить круто опустить на нѣсколько минутъ въ холодную воду, осторожно разрѣзать самымъ острымъ ножомъ, не снимая скорлупы, пополамъ вдоль, вынуть изъ скорлупы яйца, мелко порубить. Бѣлые сухіе грибы размочить въ молокѣ, отварить, порубить мелко, смѣшать съ порубленными яйцами, толченымъ перцемъ, солью, поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, сырыми желтками, нафаршировать скорлупки, скропить растопленнымъ масломъ, посыпать толчеными сухарями, уложить на противень, поставить въ духовую печь, дать зарумяниться.

Выдать: 6 яицъ, 7 грибовъ, соли, перцу 5 зеренъ, 1 мал. луковицу, 3 полныхъ лож. масла.

Или: сварить крутыя яйца, скорлупу снять, разрѣзать яйца пополамъ въ длину, вынуть желтки, порубить ихъ, разогрѣть чухонскаго масла въ кастрюлькѣ, всыпать порубленные желтки, положить соли, немного толченаго перцу, рубленой зелени петрушки и укропа, толченыхъ сухарей, сырое яйцо, размѣшать, нафаршировать, оставшіеся бѣлки, скропить масломъ, присыпать сухарями, подрумянить въ духовой печи.

Подаются къ зеленымъ щамъ и къ закускѣ.

Выдать: 6 яицъ, 3 лож. масла, 2 сухаря, 1 яйцо, перцу 4 зерна, соли, зелени петрушки и укропа.

Или: яйца сварить круто, опустить въ холодную воду, разрѣзать очень острымъ ножомъ вдоль, вынуть желтки и бѣлки, приготовить фаршъ какъ сказано выше, нафаршировать имъ скорлупки, скропить масломъ, присыпать сухарями, зарумянить.

237. **Ушки съ мяснымъ фаршемъ.** Вареное или жареное мясо: говядину или телятину мелко порубить, смѣшать съ солью, толченымъ перцомъ, поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, крутымъ мелко порубленнымъ яйцомъ и нѣсколькими ложками жирнаго бульона. Замѣсить тѣсто, тонко раскатать, подѣлать маленькіе вареники, слѣпить крѣпко концы, уложить на сковороду съ масломъ, обжарить со всѣхъ сторонъ, опустить въ бульонъ, или подать на тарелкѣ горячіе.

Выдать: на тѣсто № 139. На фаршъ № 140 или № 141.

238. **Ушки съ грибами и рисомъ.** Сварить на водѣ крутую рисовую кашу, остудить; сухіе бѣлые грибы намочить въ горячей водѣ, перемыть, отварить, порубить мелко, смѣшать съ кашей, солью, поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, толченымъ перцемъ, подѣлать маленькіе вареники, слѣпить концы покрѣпче, опустить въ кипящій грибной бульонъ, сварить.

Выдать: 1/2 ф. сухихъ грибовъ, 1 стак. рису, 1/2 стак. орѣховаго или горчичнаго масла, соли, 1 луковицу, 6 зеренъ перцу. На тѣсто № 139.

Или эти ушки обжарить въ постномъ маслѣ и подать къ грибному бульону отдѣльно.

239. **Ушки съ рыбнымъ фаршемъ.** Щуку или судака очистить, вымыть, снять мясо съ костей, мелко порубить, положить соли, толченаго перцу, мелко покрошеннаго луку, немного мушкатнаго орѣха, кто любитъ, истолочь въ ступкѣ, или просто только порубить какъ можно мельче, подѣлать ушки какъ сказано выше, опустить въ рыбный бульонъ, уху или щи.

Выдать: 1/2 ф. рыбы, 1 луковицу, соли, 7 зеренъ прост. и англійск. перцу, 1/8 мушк. орѣха, 1/2 стак. масла. На тѣсто № 139.

240. **Разные коренья для супа.** Петрушку, селлерей, морковь, рѣпу, брюкву вычистить, перемыть, вырѣзать звѣздочками, или другими фигурками, отварить въ маленькой кастрюлькѣ въ бульонѣ, сложить въ суповую миску, вылить на нихъ процѣженный бульонъ, присыпать рубленой зеленью петрушки.

241. **Картофель.** Очистить картофель (10—12 шт.) разрѣзать каждую на 4—6 долей, обточить острымъ ножомъ въ родѣ продолговатыхъ клецокъ, отварить, опустить въ бульонъ, или просто порѣзать небольшими квадратиками.

242. **Цвѣтная капуста.** Очистить цвѣтную капусту отъ зеленыхъ листьевъ, раздѣлить на небольшія части, отварить въ бульонѣ, сложить въ миску, вылить супъ.

243. **Брюссельская капуста.** Снять кочешки съ стебля, очистить отъ верхнихъ листковъ, перемыть въ холодной водѣ, вскипятить раза 4 въ бульонѣ или слегка посоленой водѣ, опустить въ бульонъ.

244. **Спаржа.** Очистить спаржу отъ верхней кожицы, твердые концы отрѣзать прочь, порѣзать кусками длиною въ три сантиметра, перемыть, отварить въ бульонѣ.

245. **Рисъ или сарачинское пшено.** Рисъ перемыть хорошенько нѣсколько разъ въ теплой водѣ, отварить, откинуть на рѣшето или друшлакъ, перелить холодной водой, опустить въ процѣженный бульонъ, разъ прокипятить.

Или: отварить перемытый рисъ съ ложкой сливочнаго масла, разложить въ маленькія формочки, слегка смоченныя бульономъ, остудить, выложить на блюдо, подать.

246. **Манная крупа.** 2/3 стак. манной крупы всыпать въ процѣженный бульонъ за 10 минутъ до отпуска къ столу, прокипятить нѣсколько разъ.

247. **Перловая крупа.** 1 стаканъ мелкой перловой крупы перемыть въ нѣсколькихъ водахъ, чтобы не осталось муки, отварить въ водѣ съ ложкой чухонскаго масла, выбить добѣла, положить въ супъ, прокипятить.

248. **Вермишель.** За 10 минутъ до обѣда опустить 1/3 ф. вермишели въ кипящій процѣженный бульонъ, дать прокипѣть нѣсколько разъ.

249. **Макароны.** Длинныя макароны поломать небольшими кусками, отварить въ соленой водѣ, опустивъ ихъ непремѣнно въ кипятокъ, откинуть на друшлакъ, положить въ супъ, разъ прокипятить.

250. **Лапша.** Приготовить лапшу какъ сказано въ № 138, опустить въ кипящій процѣженный бульонъ, прокипятить нѣсколько разъ.

251. **Лазанки.** Замѣсить тѣсто № 138, раскатать тонко, нарѣзать маленькихъ квадратиковъ, отварить въ соленомъ кипяткѣ, опустить въ процѣженный бульонъ.

252. **Саго.** $1/2$ стак. бѣлаго саго обдать кипяткомъ, размѣшать, слить воду, еще разъ обдать кипяткомъ, откинуть на сито, перелить холодной водой, всыпать въ бульонъ, дать прокипѣть нѣсколько разъ.

Или: всыпать саго въ кипятокъ, сварить до мягкости, откинуть на сито, перелить холодною водою, чтобы остыло совершенно, опустить въ бульонъ, дать вскипѣть только одинъ разъ.

ОТДѢЛЕНІЕ III.

Паштеты, ватрушки, пельмени, колдуны, макароны, вермишель, лазанки, каши и проч.

Отдѣленіе III.

Паштеты, ватрушки, пельмени, колдуны, макароны, вермишель, каши.

253. **Паштетъ изъ курицы и раковъ.** Хорошую молодую курицу ощипать, вынуть внутренности, вымыть, обжарить въ маслѣ, снять съ костей мясо, порѣзать небольшими кусками, яйца отварить круто, порубить, раки сварить съ солью и укропомъ, вычистить шейки. Растопить въ кастрюлѣ чухонское масло, всыпать порубленныя яйца, положить раковыя шейки, соли, размѣшать и сейчасъ снять съ огня. Замѣсить слоеное тѣсто, раскатать въ мизинецъ толщиною, обложить дно и бока неглубокой кастрюли, въ середину уложить рядами яйца съ раковыми шейками и куриное мясо, влить чашку очень крѣпкаго бульона, накрыть крышкой изъ слоенаго тѣста, смазать яйцомъ, вставить въ горячую печь.

Выдать: 1 большую курицу, 1/8 ф. масла чухонск., 7 яицъ, 30—40 раковъ, смотря по величинѣ, соли, 1 желтокъ смазать сверху. На слоеное тѣсто № 133.

254. **Паштетъ изъ рябчиковъ.** Ощипать, выпотрошить, вымыть рябчиковъ, посолить, обжарить въ маслѣ, разнять на части. Телячью печенку вымыть, очистить отъ плевы, нарѣзать небольшими кусками, обжарить въ маслѣ, изрубить, смѣшать съ французской булкой, намоченной въ молокѣ и отжатой, порубленной телятиной, масломъ, солью, перцемъ, желтками, бульономъ, шампиніонами, истолочь, протереть сквозь сито. Уложить на глубокое металлическое паштетное блюдо рядами фаршъ и дичь, накрыть крышкой изъ слоенаго тѣста въ мезинецъ толщиною, смазать яйцомъ, вставить въ горячую печь. Отпуская къ столу, прорѣзать осторожно острымъ ножомъ круглое отверстіе, вылить въ него соусъ изъ подъ жареныхъ рябчиковъ, немного бульону, накрыть срѣзаннымъ кружкомъ.

Выдать: 3—4 рябчика, 1/8 ф. масла, соли, 1/2 ф. печенки, 1 1/2 ф. телятины, 1/2 франц. булки, 1 стак. молока, 6 зеренъ перцу, 3 желтка, 4 лож. бульону, 8 шампиніоновъ, 1 желтокъ смазать сверху. На тѣсто № 133.

255. **Паштетъ изъ утокъ.** Убрать утокъ какъ обыкновенно, положить въ кастрюлю, налить бульономъ, закрыть крышкой, поставить на огонь. Когда закипитъ, положить соли, кореньевъ и варить до готовности, вынуть, остудить, разнять на части. Телячью печенку отваритъ, порубить мелко, истолочь въ ступкѣ, слегка поджарить, смѣшать съ сухарями или тертымъ на

теркѣ бѣлымъ хлѣбомъ, бульономъ, вбить желтки, размѣшать, протереть сквозь сито.

Приготовить слоеное тѣсто, раскатать тонко, вырѣзать кругъ по величинѣ паштетнаго блюда, положить на него слой форму изъ печенки, потомъ куски утки, прикрыть фаршемъ. Края блюда смазать яйцомъ, наложить кругъ изъ тѣста, нажать пальцами покрѣпче, чтобы края соединились. Изъ обрѣзковъ тѣста нарѣзать тоненькихъ полосокъ, убрать ими паштетъ, смазать яйцомъ, испечь. Подавая на столъ, надрѣзать верхъ посрединѣ, влить въ отверстіе соусу, въ которомъ варилась утка, который нужно сперва процѣдить, подбить мукою и прокипятить.

Выдать: 1 больш. жирную утку, разн. кореньевъ по 1 шт., 1 маленьк. или половину большой телячьей печенки, 1 стак. тертаго хлѣба или 1/2 стак. толченыхъ сухарей, 4 желтка, 2 лож. чухонск. масла, соли, 1 лож. муки. На слоеное тѣсто № 133.

256. **Паштетъ изъ рябчиковъ и лососины.** Перемыть бѣлые сухіе грибы, отварить, мелко порубить; лососину обжарить въ маслѣ, тоже порубить, смѣшать съ грибами, перцемъ, солью, рубленой зеленью петрушки, мушкатнымъ орѣхомъ. Рябчиковъ убрать какъ слѣдуетъ; изжарить посочнѣе въ маслѣ.

Раскатать тонко слоеное тѣсто, обложить имъ паштетную форму, или глубокое круглое блюдо, положить слой фарша, на него филеи жареныхъ рябчиковъ, прикрыть фаршемъ, потомъ крышкой изъ тѣста, смазать желткомъ пополамъ съ водой, вставить въ печь.

Когда испечется, сдѣлать въ срединѣ надрѣзъ, влить въ отверстіе немного раковаго соусу, а остальное подать въ соусникѣ.

Выдать: 2—3 рябчика, 1 1/2 ф. лососины, 1/4 ф. грибовъ, 1/2 ф. масла, 8 зеренъ перцу, соли, 1/8 мушкатн. орѣха, зеленой петрушки. На слоеное тѣсто № 133. На раковый соусъ № 352 или № 383.

257. **Паштетъ изъ раковъ.** Стаканъ самаго лучшаго сушонаго зеленаго горошка разварить въ сливкахъ или густомъ цѣльномъ молокѣ, дать остынуть; круглое паштетное блюдо смазать хорошенько масломъ, посыпать толчеными сухарями, положить рядъ гороху, рядъ раковыхъ шеекъ и ножекъ, отваренныхъ въ соленомъ кипяткѣ, потомъ половину рыбнаго фарша, опять горохъ и фаршъ, накрыть слоенымъ тѣстомъ, нарѣзаннымъ полосками пальца въ 4 шириною, одна сторона которыхъ должна быть вырѣзана глубокими фестонами. Полосы эти, начиная отъ края, нужно класть вкось блюда, одна на другую такъ, чтобы фестоны одной стороны прикрывали ровный край другой полосы; сдѣлать красивую кокарду изъ тѣста, утвердить ее посрединѣ, смазать яйцомъ, вставить въ печь на 1 часъ.

Къ этому паштету подается такой соусъ: раковое масло, бульонъ и муку вскипятить, положить ломтиковъ лимона безъ зеренъ, влить 1/2 стак. сливокъ; 1 стаканъ этого соуса влить передъ самымъ отпускомъ къ столу въ паштетъ, а остальной подать въ соусникѣ.

Выдать: 60 раковъ, 3 сухаря, 2 1/2 стак. сливокъ или цѣльнаго молока, 1/2 лож. масла, 1 стак. сушонаго зеленаго горошку. На фаршъ: 1 ф. щуки, 1/2 франц. булки,

1/4 ф. чухонскаго масла, соли, 3 яйца, 1/8 мушкатн. орѣха, прост. и англійск. перцу по 5 зеренъ, 1/2 луковицы, 1/2 стак. молока. На соусъ: 1 лож. раковаго масла, 1 лож. муки, 1/2 лимона. На тѣсто № 133: 1 ф. масла, 1 яйцо, 2 стак. муки.

258. **Паштетъ изъ телятины.** Хорошую телятину изжарить съ масломъ, порѣзать небольшими ломтиками. Маленькую телячью печенку отварить въ водѣ и какъ только будетъ готова вынуть; половину порѣзать тоненькими ломтиками, обжарить слегка въ маслѣ, другую же половину натереть на теркѣ, смѣшать съ толчеными сухарями, перемытой коринкой, солью, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ, въ которомъ варилась телячья печенка, процѣдивъ его, влить подливку изъ подъ жареной телятины, прокипятить. Взять глубокое блюдо, смазать его слегка чухонскимъ масломъ, положить на него рядъ ломтей поджаренной телятины, рядъ печенки, затѣмъ фаршъ, опять телятина и т. д., накрыть крышкой изъ слоенаго тѣста, смазать яйцомъ, вставить въ горячую печь на 1/2 часа. Когда тѣсто хорошо заколеруется, подавать.

Выдать: 2 1/2 ф. телятины, 1 печенку, 1 стак. сухарей, 4 лож. чухонск. масла, соли, 3/4 стак. коринки, 1 желтокъ смазать паштетъ. На слоеное тѣсто № 133.

259. **Паштетъ изъ рыбы.** Приготовить слоеное тѣсто, раскатать толщиною въ мизинецъ, обложить внутри глубокое металлическое блюдо, которыя обыкновенно употребляются для паштетовъ, наполнить крутой гречневой или рисовой кашей, поставить въ печь. Когда тѣсто испечется, кашу осторожно вынуть, обмазать рыбнымъ фаршемъ дно и бока, уложить рыбу слоями въ перемѣшку съ кашей, оставляя середину пустою. Послѣдній слой рыбы долженъ превышать немного края блюда. Уложивъ рыбу, облить ее соусомъ велюте, присыпать толчеными сухарями, скропить растопленнымъ чухонскимъ масломъ и вставить въ печь, чтобы хорошо зарумянилось. Отпуская къ столу, влить въ оставшуюся въ формѣ пустоту соусъ, приготовленный слѣдующимъ образомъ: ложку чухонскаго масла растопить, всыпать муки, развести бульономъ, положить соли, рубленой зелени петрушки, мелкихъ шампиніоновъ, раковыхъ шеекъ, прокипятить нѣсколько разъ.

Выдать: гречневой крупы 1 ф. или 2 стак. рису, 1/8 ф. чухонск. масла, соли. На рыбный фаршъ № 147; на соусъ велюте № 369, 2 сухаря. На соусъ: 1 ложку чухонск. масла, 1 лож. муки, 3 стак. бульону, зелен. петрушки, 1 ф. некрупныхъ шампиніоновъ, 20 раковъ. На слоеное тѣсто № 133.

260. **Паштетъ изъ говядины съ картофлемъ.** Картофель вычистить, перемыть, отварить въ водѣ съ солью, наблюдать, чтобы не переварился, порѣзать кружками; говядину вареную или жареную изрубить сѣчкой какъ можно мельче, смѣшать съ солью, толченымъ перцемъ и гвоздикой; лукъ очистить, порѣзать кружками. Фаянсовое или каменное блюдо смазать хорошо масломъ, уложить на него рядами приготовленные лукъ, картофель и фаршъ изъ говядины, скропляя каждый рядъ растопленнымъ масломъ. Мякоть черствой (вчерашней) французской булки размочить хорошо въ молокѣ, растереть ложкой, чтобы образовалась однообразная масса, вбить яйца, размѣшать,

облить паштетъ, скропить масломъ, присыпать сухарями и натертымъ на теркѣ сыромъ, запечь въ горячей печи.

Выдать: 2½ ф. говядины, 3 луковицы, 10 шт. картофеля, 10 зеренъ перцу, 3 шт. гвоздики, ½ ф. масла, 3 сухаря, 1 стак. цѣльнаго молока, 3 яйца, ½ франц. пятикопеечной булки, ¼ ф. сыру.

261. **Паштетъ изъ ветчины.** Телячью печенку вымыть, снять съ нея плеву, обжарить въ маслѣ, порѣзать ломтиками, посолить, посыпать толченымъ перцемъ; ветчину отварить, порѣзать тоже небольшими ломтиками. Тѣсто раскатать тонко, обложить имъ дно и стѣнки паштетной формы или блюда, уложить рядами печенку и ветчину. Когда форма наполнится, закрыть крышкой изъ тѣста, прижать края, смазать яйцомъ, вставить въ печь на 1½ часа.

Если ветчина очень солона, вымочить ее въ холодной водѣ.

Выдать: печенки 1½ ф., ветчины 1 ф., 10 зеренъ перцу, 3 шт. гвоздики. На тѣсто: 1 ф. муки, ½ ф. масла, 2 желтка, 1 цѣльное яйцо.

262. **Паштетъ изъ цыплятъ.** Цыплятъ убрать, вымыть, разбить на части, положить въ кастрюлю, прибавить масла, соли, лимона, нарѣзаннаго ломтиками луку, закрыть крышкою и поставить въ печь, чтобы цыплята упарились, но не переварились, влить 2 стакана хорошаго бульону, прокипятить, цыплятъ вынуть, а соусъ процѣдить. Приготовить кнель, положить въ паштетную форму или глубокое блюдо слой кнели, на нее снятыхъ съ костей цыплятъ, закрыть кнелью и крышкой изъ тѣста, смазать желткомъ, вставить въ духовой шкапъ. Передъ подачей къ столу, надрѣзать крышку, влить процѣженнаго соуса, въ которомъ варились цыплята.

Выдать: 2 больш. или 3 мал. цыпленка, ¼ ф. масла, ½ лимона, 1 луковицу, соли, 1½ стак. бульону. На кнель № 233. На тѣсто № 133.

263. **Паштетъ изъ индѣйки съ анчоусами и трюфелями.** Выпотрошить очищенную молодую индѣйку, разрубить ее на 4 части, посолить, дать полежать ½ часа, сложить въ кастрюлю, обложенную тоненькими ломтиками шпика, прибавить ¼ луковицы, англійск. перцу въ зернахъ, лавров. листа, ломтиками нарѣзаннаго лимона безъ зеренъ, зелени петрушки, 1 ложку чухонскаго масла, закрыть кастрюлю крышкой, поставить на горячую плиту, дать зарумяниться, подлить 1 стаканъ бульону, и 1 рюмку хересу или мадеры, тушить до готовности, вынуть индѣйку, а соусъ процѣдить. Мягкій кусокъ телятины мелко изрубить, слегка поджарить съ масломъ, смѣшать съ поджаренным въ маслѣ лукомъ, мякишемъ французской булки, смоченнымъ въ водѣ и отжатымъ, толченымъ перцемъ, мушкатнымъ орѣхомъ, очищенными отъ костей анчоусами, столочь въ ступкѣ, положить мелко пошинкованныхъ трюфелей, размѣшать.

Разбить цѣльное яйцо съ 2 ложками спирта, смѣшать съ растертымъ добѣла чухонскимъ масломъ, замѣсить крутое тѣсто, тонко раскатать, вырѣзать два кружка величиною въ дно кастрюли или паштетной формы, остальное же тѣсто раскатать въ видѣ широкой ленты. Кастрюлю смазать чухон-

скимъ масломъ, на дно положить одинъ изъ кружковъ, обложить стѣнки широкой полосой, насыпать ячневой крупы, накрыть другимъ кружкомъ, сдѣлать на немъ украшенія изъ тѣста, смазать яйцомъ, вставить въ печь; когда испечется, осторожно снять верхній кружокъ, высыпать крупу прочь, уложить въ кастрюлю рядами фаршъ и нарѣзанную красиво индѣйку, покрыть снятой крышкой изъ тѣста, смазавъ края ея яйцомъ, вставить опять въ печь на 20—30 минутъ. Подавая, выложить осторожно изъ кастрюли на круглое блюдо, острымъ ножомъ надрѣзать немного посрединѣ крышку, влить соусу; остальной подать въ соусникѣ. Къ этому паштету можно подать также соусъ изъ шампиніоновъ № 380 или № 381.

Точно такъ же приготовляется паштетъ изъ цыплятъ и пулярки.

Выдать: 1 мален. или ½ больш. индѣйки, 1 ф. мягкой телятины, ½ ф. шпику, 1 луковицу, 10 шт. анчоусовъ, 10 шт. трюфелей, 6 зеренъ англійск. перцу, 1 лавров. листъ, ⅛ мушкат. орѣха, ½ франц. булки, на кончикъ ножа толченаго прост. перцу, 2 яйца, 1 рюмку рому или спирту, ½ ф. чухонск. масла, соли, 1 рюмку хересу или мадеры. На соусъ изъ шампиніоновъ.

264. **Паштетъ изъ баранины и ветчины.** Мягкій кусокъ молодой жирной баранины вымыть, посолить, положить въ кастрюлю съ ложкой масла, кореньями, перцемъ, лавровымъ листомъ, накрыть крышкой и тушить; когда зарумянится, влить понемногу 2½ стакана холодной воды или бульона, положить ветчины и опять тушить. Когда баранина и ветчина будутъ готовы, вынуть, порѣзать маленькими ломтиками, соусъ же процѣдить, снять съ него лишній жиръ. Рисъ хорошенько перемыть, отварить въ соусѣ изъ подъ баранины, смѣшать его съ толченымъ мушкатнымъ орѣхомъ, рубленой зеленой петрушкой и ломтиками ветчины; уложить на блюдѣ, смазаннымъ масломъ, рядами рисъ и ломтиками порѣзанную баранину, покрыть крышкой изъ слоенаго тѣста, смазать яйцомъ, вставить въ печь.

Соусъ къ этому паштету приготовить такъ: масло вскипятить въ кастрюлѣ, всыпать ложку муки, развести бульономъ, прокипятить, положить капарцы и оливки безъ жидкости, тоненькими ломтиками нарѣзанный лимонъ безъ зеренъ, немного рубленой зелени петрушки, прокипятить нѣсколько разъ.

Подать къ столу въ соусникѣ.

Выдать: 2 ф. баранины, ½ ф. ветчины, 1 луковицу, 10 зеренъ англійск. перцу, кореньевъ по 1 шт., 2 лавров. листа, ¼ лимона, ½ ф. масла, ⅛ мушкатн. орѣха, 1 стак. рису, 1 лож. муки, 2 ложки капарцовъ, 1 лож. оливокъ. На слоеное тѣсто № 133.

265. **Коровай изъ блинчиковъ.** Вареное или жареное мясо: говядину, телятину или дичь мелко изрубить, смѣшать съ солью, толченымъ перцемъ, поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, рублеными крутыми яйцами. Напечь тонкихъ молочныхъ блинчиковъ. Небольшую кастрюлю смазать хорошенько масломъ, обсыпать сухарями, обложить дно и бока кастрюльки блинцами, положить фаршъ, на него блинъ, скропить растопл. масломъ опять фаршъ и такъ до конца. На верхній послѣдній блинъ положить масла присыпать сухарями, вставить въ печь, а когда хорошо зарумянится со всѣхъ сторонъ, выложить осторожно на круглое блюдо. Подается ко щамъ и къ борщу.

Выдать: на блинчики № 1081, на фаршъ № 140, 3 сухаря, 3 лож. масла.

266. **Паштетъ изъ бекасовъ.** Ощипать, вымыть бекасовъ, внутренности вынуть, мелко порубить ихъ съ ветчиннымъ саломъ, зеленью петрушки и укропа, положить соли, толченаго перцу, влить немного лимоннаго сока, смѣшать. Приготовить слоеное тѣсто, тонко раскатать его, положить на смазанное масломъ блюдо, обровнять края очень острымъ ножомъ, уложить на средину бекасовъ, а по краямъ фаршъ, влить нѣсколько ложекъ очень крѣпкаго бульона, прикрыть кружкомъ изъ тѣста совершенно или же полосками въ клѣтку, смазать тѣсто яйцомъ, вставить въ горячую печь.

Выдать: 6 бекасовъ, 1/4 ф. сала, 1 лож. рублен. зелени петрушки и укропа, 5 зеренъ перцу, соли, 1/2 лимона, 1/8 мушк. орѣха, кто любитъ, 1 желтокъ смазать паштетъ, 1 ложку масла. На слоеное тѣсто № 133.

267. **Витушка сдобная.** Сдобное тѣсто раскатать, скропить растопленнымъ чухонскимъ масломъ, покрыть слоемъ мяснаго фарша или фарша изъ дичи, свернуть въ трубку, положить на листъ, смазанный масломъ, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ, смазать желткомъ, присыпать сухарями, смѣшанными съ чухонскимъ масломъ. Для этого нужно взять не очень мелкихъ сухарей и кусокъ холоднаго чухонскаго или сливочнаго масла, смѣшать, порубить ножомъ и разложить небольшими кучками на витушкѣ.

Выдать: на тѣсто № 137, на фаршъ № 140 или № 149, 1/4 ф. масла, 1/2 стак. сухарей, 1 желтокъ смазать сверху.

Эта витушка очень вкусна, но еще лучше приготовить ее изъ слоенаго тѣста; въ такомъ случаѣ присыпать сухарями съ масломъ не нужно, достаточно смазать только желткомъ. Подавая къ столу, переложить витушку на блюдо и разрѣзать ее навкось.

268. **Витушка съ сушоными грибами.** Бѣлые, сушоные грибы вымыть, обдать кипяткомъ, прокипятить нѣсколько разъ, откинуть на рѣшето, бульонъ процѣдить, а грибы мелко изрубить, смѣшать съ поджаренымъ въ маслѣ лукомъ, солью. Замѣсить на 2/3 стакана холодной воды очень густое тѣсто какъ для лапши, раскатать какъ можно тоньше, но чтобы не прорывалось, разложить тонкимъ слоемъ фаршъ изъ грибовъ, свернуть въ трубку, положить въ кастрюлю такой величины какъ витушка, залить процѣженнымъ грибнымъ бульономъ такъ, чтобы она была имъ вся покрыта, поставить на огонь, сварить. Передъ отпускомъ къ столу, бульонъ слить осторожно, витушку выпуть на блюдо, дать ей немного остыть, порѣзать нетолстыми ломтями.

Отдѣльно подать лукъ, поджаренный въ орѣховомъ или горчичномъ маслѣ.

Выдать: муки 3 стак., 1/2 ф. грибовъ, 2 луковицы, соли, 1 стак. орѣховаго или горчичнаго масла, 2 яйца.

269. **Витушка со свѣжими грибами.** Приготовить постное тѣсто на дрождяхъ, раскатать. Свѣжіе бѣлые грибы перебрать, вычистить, вымыть, большіе порѣзать, обжарить въ маслѣ съ лукомъ, положить соли, очень немного

толченаго перцу, разложить ровнымъ слоемъ на тѣсто, свернуть въ трубку, положить на смазанный масломъ листъ, поставить въ теплое мѣсто и когда хорошо поднимется, смазать сверху масломъ, присыпать сухарями, испечь.

Выдать: на тѣсто № 129, 2 ф. свѣжихъ грибовъ, 1 стак. горчичнаго или орѣховаго масла, соли, 3 зерна перцу, 2 сухаря.

270. **Польская ватрушка.** Растворить тѣсто изъ теплаго молока, муки и дрождей, выбить хорошо, поставить въ теплое мѣсто; когда поднимется, положить соли, желтки, растертые добѣла, взбитые бѣлки, подсыпая понемногу муки, замѣсить такъ, чтобы только можно было раскатать, мѣсить до тѣхъ поръ, пока все тѣсто покроется маленькими пузырками, положить полную столовую ложку очень холоднаго сливочнаго масла, опять вымѣсить хорошенько. Смазать столъ или доску теплымъ масломъ, чтобы тѣсто не приставало, раскатать его толщиною въ 1 сантиметръ, переложить на сковороду или противень, посыпанный мукою. Свѣжій творогъ отжать, протереть сквозь сито, смѣшать съ яйцами, солью, сливками, покрыть имъ равномѣрно ватрушку, загнуть края и за 1/2 часа до отпуска къ столу, залить всю ватрушку самой свѣжей сметаной, вставить въ горячую печь, чтобы хорошо запеклась.

Выдать: 1 1/2—2 ф. муки, 3 яйца, 1 стак. неснятаго молока, на 2 коп. сух. дрождей, 1 стол. ложку сливочнаго масла, 2 ф. творогу, 3 лож. густыхъ сливокъ, 3 яйца, 2 стак. самой свѣжей сметаны.

271. **Постныя ватрушки съ зеленымъ лукомъ.** Постное кислое тѣсто раздѣлить на части, раскатать тонко. Зеленый лукъ мелко покрошить, слегка обжарить въ маслѣ, разложить на тѣсто, защипать кругомъ, испечь.

Выдать: на тѣсто № 129, зеленаго луку полное блюдечко, 1 стак. горчичнаго или орѣховаго масла.

272. **Маленькія ватрушки съ творогомъ.** Приготовить кислое или прѣсное разсыпчатое тѣсто, тонко раскатать, вырѣзать кружки, величиною въ маленькое чайное блюдечко, наложить на каждый творогу, защипать кругомъ, смазать желткомъ, разбитымъ съ холодной водой, вставить въ горячую печь.

Свѣжій творогъ отжать, протереть сквозь сито или частое рѣшето, положить въ него 5 ложекъ сметаны, 2 яйца, 1 ложку мелкаго сахару, 1/2 стак. перебраннаго и перемытаго изюму, кто любитъ.

Выдать: на тѣсто № 128, или № 131, 1 желтокъ смазать ватрушки.

Если ватрушки подаются ко щамъ или борщу, онѣ должны быть не болѣе 5 сантиметровъ въ діаметрѣ и кишмишъ въ творогъ не кладется.

273. **Пельмени со свининой.** Мягкій, нежирный кусокъ свинины изрубить очень мелко, подливая понемногу самыхъ густыхъ сливокъ, положить соли, мелко покрошеннаго луку, толченаго перцу, порубить еще хорошенько, выбрать всѣ жилки. Тѣсто раскатать тонко, подѣлать маленькіе пельмени: замѣсить тѣсто какъ для варениковъ № 139, раскатать тонко, но чтобы тѣсто не прорывалось, нарѣзать очень маленькихъ квадратиковъ, наложить на каждый чайной ложечкой фаршу, сложить по діагонали, защипать края по-

крѣпче, отварить въ бульонѣ или кипяткѣ съ солью, вынуть друшлаковою ложкой въ глубокое блюдо, закрыть крышкой, чтобы не остыли.

Отдѣльно подать растопленое сливочное масло и уксусъ.

Выдать: 2 ф. свинины, соли, 10 зеренъ перцу, 2 луковицы, 3/4 стак. густыхъ сливокъ, 1/8 ф. сливочн. масла. На тѣсто № 139.

274. **Пельмени съ фаршемъ изъ говядины и селедки.** Шотландскую селедку намочить въ молокѣ часа на 3, вычистить, снять мясо съ костей, изрубить вмѣстѣ съ вареной или жареной говядиной или телятиной, поджарить съ мелко покрошеннымъ лукомъ въ маслѣ, положить крутое изрубленное яйцо, перцу, мушкат. орѣха, натертаго на теркѣ, влить ложки 2 жирнаго бульона, размѣшать. Приготовить тѣсто, тонко раскатать, подѣлать маленькіе пельмени, отварить въ кипяткѣ, вынуть друшлаковою ложкою на блюдо, облить растопленнымъ чухонскимъ масломъ, присыпать сухарями.

Выдать: 2 селедки, 1 ф. говядины или телятины, 1 луковицу, 1/4 ф. масла, 6 зеренъ перца, 1/8 мушкатн. орѣха, 2 яйца. На тѣсто № 139.

Можно также приготовить пельмени съ фаршемъ изъ вареной говядины № 140.

275. **Настоящіе сибирскіе пельмени.** Мягкій кусокъ говядины отъ филея или костреца очистить отъ жилъ, изрубить съ лукомъ и почечнымъ жиромъ какъ можно мельче, выбрать всѣ жилки, положить соли, толченаго перцу, развести холодной водой, чтобы было нѣсколько гуще кашицы или до густоты самой хорошей сметаны, подѣлать маленькіе пельмени какъ сказано выше. Сварить бульонъ изъ говяжьихъ костей съ солью, безъ кореньевъ, опустить въ него пельмени и когда будутъ готовы, вынуть друшлаковою ложкою въ глубокое блюдо, закрыть крышкой, подать.

Отдѣльно подать растопленное сливочное масло, сметану и натертый на теркѣ швейцарскій или голландскій сыръ. Бульону должно быть много, чтобы пельмени не слиплись.

Выдать: 2 ф. говядины, 3/4 ф. почечнаго жиру, 2 луковицы, соли, 10 зеренъ перцу. На тѣсто № 139, 1/2 стак. воды.

276. **Пельмени съ фаршемъ изъ рябчиковъ и ветчины.** Взять по ровной части ветчины и мяса жирныхъ рябчиковъ, изрубить очень мелко сѣчкой, смочить жирнымъ бульономъ, положить соли, толченаго перцу, мушкатнаго орѣха, рубленой зелени петрушки. Приготовить кислое тѣсто, на дрождяхъ, раскатать его тонко, подѣлать маленькіе пирожки, отварить въ бульонѣ, откинуть на рѣшето, сложить поскорѣе, чтобы не остыли, въ глубокое блюдо, облить растопленнымъ горячимъ сливочнымъ или чухонскимъ масломъ, скропить лимоннымъ сокомъ, присыпать толчеными сухарями, закрыть крышкой и тотчасъ же подать.

Выдать: 1 ф. ветчины безъ кожи, 1 ф. мяса жареныхъ рябчиковъ, 3/4 ф. масла, 10 зеренъ перцу, соли, 1/8 мушк. орѣха, 1 чайн. лож. рублен. зелени петрушки, 1/2 лимона, 3 сухаря. На тѣсто: 1 ф. муки, 1 лож. дрожд. или сух. на 1 коп. яйцо, соли,

277. **Колдуны.** Взять поровну мягкой говядины и почечнаго жиру, порубить какъ можно мягче съ лукомъ, положить соли, толченаго перцу, немного рубленой зелени петрушки. Тѣсто № 139 раскатать очень тонко, порѣзать маленькими квадратиками, подѣлать колдуны такой величины, чтобы можно было по цѣлому класть въ ротъ, отварить въ соленомъ кипяткѣ, вынуть друшлаковою ложкою въ глубокое блюдо, когда всплывутъ наверхъ.

Отдѣльно подать растопленое сливочное масло и уксусъ.

278. **Вареники съ творогомъ.** Замѣсить тѣсто, раскатать тонко, положить творогъ кучками въ рядъ на разстояніи одного пальца, отступя на два пальца отъ края, загнуть тѣсто на творогъ, придавить покрѣпче пальцами вокругъ творога, вырѣзать рѣзцомъ полукруглые пирожки, сложить ихъ на рѣшето; обравнять острымъ ножомъ края тѣста, положить опять творогу, сдѣлать вареники и такъ продолжать, пока не выйдетъ весь творогъ. Вскипятить воду съ солью, опустить вареники минутъ на 10 и когда всплывутъ наверхъ, вынуть друшлаковою ложкою въ глубокое блюдо, облить растопленнымъ сливочнымъ или чухонскимъ масломъ и сметаною, или то и другое подать отдѣльно. Творогъ для варениковъ приготовить какъ сказано въ № 153.

Если отъ варениковъ останется тѣсто, раскатать его тонко, порѣзать на лапшу, подсушить, сложить въ банку, держать въ сухомъ мѣстѣ.

Выдать: 1 1/2 ф. творогу, 2 яйца, 3 лож. сметаны. На тѣсто № 139: 1/8 ф. сливочн. масла и 1 1/2 стак. сметаны.

279. **Вареники съ кислой капустой постные.** Кислую шинкованную капусту хорошенько отжать, поджарить на сковородѣ съ лукомъ и масломъ, положить немного толченаго перцу и соли, если нужно.

Замѣсить постное тѣсто, тонко раскатать, подѣлать вареники, отварить въ слегка посоленомъ кипяткѣ, вынуть друшлаковою ложкою въ глубокое блюдо, облить сверху орѣховымъ или маковымъ масломъ, поджареннымъ съ мелко покрошеннымъ лукомъ.

Выдать: 2 ф. капусты, 3 луковицы, 1 стак. масла, 4 зерна перцу, На тѣсто № 139.

280. **Вареники съ вишнями.** Вынуть косточки изъ вишенъ, пересыпать мелкимъ сахаромъ, смѣшать; сокъ, который пустятъ изъ себя вишни слить, изъ ягодъ надѣлать небольшихъ варениковъ, отварить, опуская въ несоленый кипятокъ, вынуть друшлаковою ложкою на блюдо. Подать отдѣльно мелкій сахаръ и сметану, или стекшій съ вишенъ сокъ прокипятить нѣсколько разъ съ сахаромъ, остудить и подать къ вареникамъ.

Выдать: 2 1/2 ф. вишенъ, 1 чашку сахару. На тѣсто № 139.

Также оч. вкусны вареники съ полевой клубникой или земляникой. Эти ягоды не даютъ соку и требуютъ меньше сахару, потому что не такъ кислы какъ вишни.

281. **Вареники очень вкусные съ черносливомъ.** Сухой черносливъ перемыть въ теплой водѣ, сложить въ кастрюлю, налить кипяткомъ, поставить на плиту и варить, пока сдѣлается совсѣмъ мягкимъ; тогда слить воду прочь, протереть черносливъ сквозь рѣшето, смѣшать съ мелкимъ сахаромъ, подѣлать вареники, отварить, опуская въ крутой кипятокъ.

Къ этимъ вареникамъ подается мелкій сахаръ и сметана.

Выдать: 1 1/2 ф. черносливу (простаго) 3/4 стак. мелкаго сахару. На тѣсто № 139.

282. **Саксонки.** Отварить нежирную ветчину, мелко нашинковать, обжарить въ чухонскомъ маслѣ. Растереть хорошенько $1/4$ ф. несоленаго чухонскаго масла съ 1 лож. холодной воды, желтками, вбивая по одному, замѣсить довольно крутое тѣсто, вымѣшивать, пока не начнетъ пузыриться; тогда взбить бѣлки въ густую пѣну и когда тѣсто будетъ уже вымѣшано, вмѣсить ихъ, подбавляя понемногу, смѣшать съ ветчиной, подѣлать изъ этого тѣста шарики величиною въ крупный грецкій орѣхъ, отварить въ кипяткѣ, откинуть на друшлакъ, сложить въ соусникъ, или глубокое блюдо, облить подрумяненнымъ горячимъ масломъ, присыпать сухарями.

Выдать: $1/2$ ф. чухонск. масла, 5 яицъ, 2 стак. муки, $1/2$ ф. ветчины безъ кожи.

283. **Макароны отварныя съ сыромъ.** Итальянскія макароны опустить въ соленый кипятокъ, отварить, откинуть на друшлакъ, чтобы стекла вода, сложить на блюдо, облить растопленнымъ сливочнымъ масломъ, присыпать натертымъ сыромъ швейцарскимъ, голландскимъ или пармезаномъ.

Выдать: 1 ф. итальянск. макаронъ, $1/8$ ф. масла, $1/4$ ф. сыру.

284. **Макароны съ сыромъ иначе.** Отварить макароны, откинуть на друшлакъ, смѣшать съ $1/4$ ф. масла, 3 яйцами, сложить въ глубокую сковороду, вставить въ духовую печь на $1/2$ часа, выложить на блюдо, присыпать тертымъ сыромъ, подать. Или подать на сковородѣ, обернувъ ее салфеткой.

285. **Макароны со сметаной.** Отварить макароны въ молокѣ, откинуть на друшлакъ, сложить въ кастрюлю, смѣшать съ чухонскимъ масломъ, сметаной и вставить въ горячую печь на $1/2$ часа, не болѣе, иначе сметана обратится въ масло и макароны не будутъ вкусны.

Выдать: 1 ф. макаронъ, 1 бут. молока, $1/4$ ф. масла, 2 стак. сметаны.

286. **Макароны запеченыя.** Отварить макароны въ молокѣ, откинуть на друшлакъ: форму или кастрюлю смазать масломъ, обсыпать сухарями, класть въ нее макароны слоями, пересыпая каждый толчеными сухарями. Яйца разбить хорошенько, смѣшать со сметаной, залить макароны, затѣмъ облить растопленнымъ масломъ, присыпать сухарями, запечь хорошенько въ духовой печи.

Выдать: 1 ф. макаронъ, 3 яйца, 1 стак. сметаны, $1/2$ чашки растопл. чухонск. масла, $1/2$ стак. сухарей.

287. **Макароны по-итальянски.** Отварить макароны въ кипяткѣ съ солью, откинуть, смѣшать съ растопленнымъ чухонскимъ масломъ. Красные помидоры отварить съ кускомъ сахара, протереть, прокипятить разъ, облить макароны, посыпать тертымъ сыромъ.

Выдать: 1 ф. тонкихъ (соломки) макаронъ, $1/8$ ф. масла, $1/4$ ф. сыру, 5—6 шт. красныхъ помидоровъ, 2 куска сахара, соли.

288. **Макароны съ говядиной запеченыя.** Поломать макароны небольшими кусками, опустить въ соленый кипятокъ, отварить, откинуть на друшлакъ, перелить холодной водой, смѣшать съ яйцами и 3 лож. масла. Вареную говядину мелко изрубить, обжарить съ мелко покрошеннымъ лукомъ въ маслѣ, смѣшать съ порубленными крутыми яйцами. Смазать форму или кастрюлю масломъ, обсыпать сухарями, уложить въ нее рядами макароны и говядину, вставить въ печь, чтобы запеклось. Верхній рядъ должны быть макароны.

Выдать: 1 ф. макаронъ, $1^1/_2$—2 ф. вареной говядины, 1 луковицу, $1/4$ ф. масла, 2 яйца, соли.

289. **Макароны съ ветчиной.** Отварить макароны въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на друшлакъ, перелить холодной водой. Не очень соленую вареную ветчину порѣзать мелко. Форму или жестяную кастрюльку смазать масломъ, обсыпать сыромъ пармезаномъ, положить въ нее рядами макароны и ветчину, посыпая слегка каждый рядъ тертымъ пармезаномъ и, поливая масломъ, сверху тоже присыпать сыромъ, положить кусочками масла, запечь въ духовой печи.

Выдать: 1 ф. макаронъ, 1 ф. ветчины вареной, $1/3$ ф. пармезана, $1/4$ ф. чухонск. масла.

Можно прибавить чашку сметаны.

290. **Макароны съ грибами постныя.** Бѣлые сухіе грибы перемыть хорошенько, отварить въ водѣ съ $1/2$ лож. соли, вынуть, мелко пошинковать или изрубить, а въ грибной кипящій отваръ опустить макароны, сварить, откинуть. Луковицу мелко покрошить, поджарить въ маслѣ, всыпать муки, развести грибнымъ отваромъ, прокипятить, облить макароны, подать горячими.

Выдать: 1 ф. макаронъ, $1/4$ ф. бѣл. грибовъ, 1 неполн. лож. муки, $1/2$ стак. масла.

291. **Вермишель запеченая.** Отварить вермишель въ соленомъ кипяткѣ, откинуть, перелить холодной водой, смѣшать съ сахаромъ, масломъ, яйцами. Форму смазать масломъ, обсыпать сухарями, сложить вермишель, полить масломъ, присыпать сухарями, запечь.

Выдать: $3/4$ ф. вермишели, 2—3 яйца, $1/8$ ф. масла, 1 лож. сахара.
Можно прибавить $1/2$ стак. изюму или коринки.

292. **Вермишель запеченая другимъ манеромъ.** Вскипятить молоко съ масломъ, опустить вермишель, отварить, откинуть, дать остыть, смѣшать съ желтками, сахаромъ, перебранной и перемытой коринкой, пошинкованнымъ миндалемъ, взбитыми въ пѣну бѣлками, переложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, присыпать сверху сухарями, полить масломъ, вставить въ печь, чтобы запеклось. Подавая, выложить на блюдо, Можно положить $1/2$ чайн. лож. корицы.

Выдать: $3/4$ ф. вермишели, $1^1/_2$ бут. молока, $1/4$ ф. масла, 5 яицъ, $1/3$ стак. сахара, $1/2$ стак. коринки, 1 горсть миндаля, ($1/2$ лож. корицы).

293. **Вермишель съ шампиніонами.** Отварить вермишель въ соленомъ кипяткѣ, откинуть, перелить холодной водой, смѣшать съ масломъ, яйцами, сметаной, солью, толченымъ англійскимъ перцемъ. Шампиніоны вычи-

стить, перемыть, мелко порѣзать, сложить въ кастрюлю и тушить съ масломъ, закрывъ крышкой. Форму смазать масломъ, обсыпать сухарями, сложить рядами вермишель и жареные шампиніоны, вставить въ горячую печь. Когда хорошо запечется, выложить на блюдо и подать.

Выдать: 3/4 ф. вермишели, 3 ф. шампиніоновъ, 3 яйца, 3 лож. сметаны, соли, 3 зерна англійск. перца, 1/8 ф. масла, 2 сухаря.

Точно такъ же можно приготовить и домашнюю лапшу № 138.

Шампиніоны можно замѣнить бѣлыми грибами, которые нужно сперва отварить, а потомъ слегка обжарить въ маслѣ.

294. **Макароны холодныя.** Вскипятить молоко съ сахаромъ; картофельную или рисовую муку развести 5 лож. холоднаго молока, вылить въ кипящее молоко, быстро мѣшая, влить желтки, разбитые съ холоднымъ молокомъ, смѣшать съ отвареными тонкими макаронами и пѣною отъ бѣлковъ, переложить въ форму, хорошо смоченную розовой водой, поставить въ холодное мѣсто. Когда застынетъ, выложить на блюдо, облить какимъ нибудь ягоднымъ соусомъ, всего лучше малиновымъ или сиропомъ.

Выдать: 3 стакана цѣльнаго молока, 1/2 стак. сахара, 1/2 стак. картофельной муки, 1/2 ф. макаронъ, 6 желтковъ, 8 бѣлковъ, 2 лож. розовой воды.

295. **Лапшевникъ.** Приготовить домашнюю лапшу изъ 3 яицъ, немного соли, 2 1/2 стак. муки, отварить ее въ молокѣ, откинуть, смѣшать, съ чухонскимъ масломъ, сахаромъ, кишмишемъ или коринкой, желтками и взбитыми въ пѣну бѣлками, сложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, хорошо запечь въ горячей печи.

Подать сахаръ и корицу.

Выдать: 4 яйца, 1/4 ф. масла, 1/3 стак. сахара, 2/3 стак. кишмишу, 1 1/2 бут. молока. На тѣсто: 3 яйца, 1 ф. муки, соли, 1 лож. масла смазать форму, 2 сухаря.

296. **Лапшевникъ съ ветчиной.** Приготовить лапшу, отварить ее въ слегка посоленомъ кипяткѣ, откинуть, перелить холодной водой. Вареную нежирную ветчину мелко порѣзать, смѣшать съ лапшей и масломъ, переложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, залить яйцами, смѣшанными съ сливками, присыпать сухарями, вставить въ горячую печь, чтобы хорошо запеклось.

Выдать: 1/2 ф. ветчины безъ жира, 1/8 ф. чухонск. масла, 3 яйца, 1/2 стак. сливокъ или молока, 5 сухарей. На тѣсто № 138.

297. **Лазанки съ сыромъ.** Приготовить лазанки, отварить въ посоленомъ кипяткѣ, откинуть, перелить холодной водой, смѣшать съ натертымъ на теркѣ бѣлымъ сыромъ, сметаной, масломъ, желтками и сбитыми бѣлками, переложить въ форму, смазанную холоднымъ масломъ, запечь.

Выдать: 4 яйца, 3 лож. масла, 1/2 ф. сыру, 1 стак. сметаны. На тѣсто: 1 ф. муки, соли, 3 яйца.

Вмѣсто бѣлаго сыра можно взять голландскій.

298. **Лазанки съ творогомъ.** Отварить лазанки въ посоленомъ кипяткѣ, откинуть, перелить холодной водой, смѣшать съ масломъ, отжатымъ и протертымъ сквозь сито, свѣжимъ творогомъ, сахаромъ, желтками, взбитыми бѣлками, переложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями. Подавая, выложить на блюдо.

Отдѣльно подать сахаръ, корицу и сметану.

Выдать: 1/4 ф. масла, 1 ф. отжатаго творогу, 4 яйца, 2 лож. сахара. На тѣсто № 139.

299. **Лазанки постныя.** Отварить лазанки какъ сказано въ № 298, выбрать друшлаковою ложкою, сложить на блюдо, облить орѣховымъ или горчичнымъ масломъ, поджаренным съ лукомъ, подать горячія.

Выдать: 1/2 стак. орѣховаго масла, 1—2 луковицы. На лазанки № 139.

300. **Каша рисовая съ шампиніонами по-итальянски.** Сливочное масло распустить въ кастрюлѣ, положить въ него 1/2 телячьяго мозга, поставить на огонь, размѣшать до гладкости, всыпать перемытый въ теплой водѣ рисъ, очищенные шампиніоны, влить 2 стакана крѣпкаго бульону, дать кипѣть. Когда рисъ сварится до половины, всыпать натертаго на теркѣ сыру пармезану, закрыть кастрюлю крышкой, поставить на плиту, чтобы каша упрѣла.

Выдать: 1 ф. рису, 1/4 ф. чухонск. масла, соли, 1/2 телячьяго мозга, 20—25 шт. шампиніоновъ, 1/2 ф. сыру пармезану.

301. **Каша рисовая со сметаной и сыромъ.** Сварить обыкновенную крутую кашу изъ рису на водѣ или бульонѣ, смѣшать съ масломъ, свѣжей сметаной, переложить въ глубокую сковороду, присыпать сверху тертымъ швейцарскимъ или голландскимъ сыромъ, полить растопленнымъ масломъ, запечь въ горячей печи.

Выдать: 1 ф. рису, 1/4 ф. масла, 1/4 ф. сыру, 1 стак. сметаны.

302. **Каша пшенная съ черносливомъ.** Хорошее желтое пшено перемыть какъ можно лучше въ теплой водѣ, налить молокомъ, разварить на легкомъ огнѣ, часто мѣшая, чтобы не пригорѣла, положить чухонскаго масла, смѣшать. Черносливъ перемыть, обдать кипяткомъ, вынуть изъ него косточки. Форму смазать масломъ пожирнѣе, положить слой каши, слой черносливу, опять каши и т. д., послѣдній слой долженъ быть каша, скропить масломъ, закрыть крышкой, поставить въ горячую печь. Подать на блюдѣ.

Выдать: 1 ф. черносливу, 1 1/2 стак. пшена, 2 1/2—3 стак. молока, 1/4 ф. масла.

303. **Каша ячневая со сметаной.** Вскипятить молоко съ масломъ и солью, всыпать въ него вымытую ячневую крупу, сварить на легкомъ огнѣ, часто мѣшая. Когда каша будетъ готова, снять съ огня, слегка остудить, смѣшать съ яйцами и сметаной, переложить въ смазанную масломъ и обсыпанную сухарями форму, запечь. Подавая, выложить изъ формы.

Выдать: 2 стак. крупы, 7 1/2 стак. молока, 4 яйца, 1 1/4 стак. сметаны, 1/4 ф. масла, 2 сухаря.

Къ этой кашѣ подаются сливки и сахаръ.

304. **Каша ячневая запеченая.** Обварить въ водѣ до половины готовности ячневую крупу, воду слить прочь, положить въ крупу сливочнаго или чухон-

скаго масла, налить цѣльнаго горячаго молока, поставить на легкій огонь, варить, почаще мѣшая, до тѣхъ поръ, пока крупа сварится совершенно; тогда снять съ огня, выложить на блюдо, слегка остудить, положить соли, яицъ, очень густыхъ сливокъ, размѣшать, переложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, поставить въ жаркую печь на 1/4 часа, чтобы каша хорошо зарумянилась. Отдѣльно подать самую свѣжую сметану и мелкій сахаръ.

Выдать: 1½ стак. крупы, ½ ф. масла, соли, 2 бут. молока, 4 яйца, ½ стак. сливокъ, 2 лож. масла смазать форму, 2 сухаря.

305. **Гурьевская каша гречневая.** Эта каша подается отдѣльно каждому въ маленькихъ горшечкахъ, обернутыхъ салфеткой. Самую лучшую обварную гречневую крупу перемыть въ холодной водѣ, откинуть на чистое рѣшето или сито; когда вода стечетъ, переложить крупу въ каменную чашку, налить цѣльнымъ молокомъ, оставить такъ часа на три, опять откинуть на рѣшето. Мозги изъ воловьихъ костей обмыть въ холодной водѣ, снять съ нихъ тонкую плеву. Взять маленькихъ муравленныхъ горшечковъ по числу обѣдающихъ, обмазать каждый внутри мозгомъ; гречневую крупу, вымоченную въ молокѣ смѣшать съ порубленными сырыми мозгами, разложить въ горшечки поровну, налить водой, посолить и поставить въ не очень жаркую русскую печь.

Отдѣльно подать сливочное масло.

Выдать: 1½ ф. крупы, 1½ бут. молока, соли, 1 ф. мозговъ изъ костей.

306. **Каша манная съ грецкими орѣхами.** Грецкіе орѣхи очистить отъ скорлупы, истолочь съ ½ чашкой мелкаго сахара. Цѣльное молоко или сливки вскипятить, всыпать манную крупу, поставить на огонь, сварить кашу, мѣшая почаще, чтобы не было комочковъ и чтобы не пригорѣла, всыпать толченые орѣхи, размѣшать; когда каша будетъ готова, переложить ее на крышку отъ кастрюли, вставить въ духовую печь, чтобы запеклась сверху, посыпать цѣлой чашкой просѣяннаго сахара, разогрѣть желѣзную плитку до самаго горячаго состоянія и держать надъ кашею, чтобы сахаръ превратился въ леденецъ.

Выдать: 1½ чашки ман. крупы, ½ ф. грецкихъ толченыхъ орѣховъ, 1½ чаш. мелк. сахара, 2 бут. цѣльнаго молока или сливокъ.

Грецкіе орѣхи можно замѣнить сладкимъ миндалемъ.

307. **Гурьевская каша сладкая.** Грецкіе орѣхи очистить отъ скорлупы, обварить кипяткомъ вмѣстѣ съ горькимъ миндалемъ, снять кожицу, мелко истолочь, подливая понемногу холодной воды. Свѣжія сливки или очень густое цѣльное молоко влить въ каменную поливную плошку, поставить передъ угольями и какъ только образуется зарумянившаяся пѣнка, снять ее и класть на тарелку, а молоко опять поставить въ печь, снять пѣнку и т. д. Когда пѣнокъ наберется много, всыпать въ оставшіеся сливки манную крупу, сварить не густую кашу, въ горячую всыпать толченые орѣхи, сахаръ, размѣшать; сдѣлать на кругломъ блюдѣ рантъ изъ тѣста, положить рядъ пѣнокъ, рядъ каши, опять пѣнки и т. д. послѣдній рядъ долженъ быть каша, присыпать мелкимъ сахаромъ и сухарями, вставить не надолго въ печь. Передъ подачей къ столу, убрать кашу вареньемъ, всего лучше малиновымъ.

Выдать: 1 ф. грецк. орѣховъ, 10 зеренъ горькаго миндаля, 1⅛ стак. ман. крупы, 5 стак. сливокъ или цѣльнаго молока, 1 стак. мелкаго сахару, ½ стак. варенья, 2 сухаря.

308. **Каша изъ тыквы.** Срѣзать верхнюю кожицу съ тыквы, разрѣзать пополамъ, вынуть середину съ сѣмячками, тыкву порѣзать небольшими кусками, сполоснуть въ холодной водѣ, сложить въ кастрюлю; налить водой такъ, чтобы тыква только покрылась, положить куска два сахару, отварить до мягкости, откинуть на рѣшето, протереть сквозь сито, сложить въ кастрюлю, развести цѣльнымъ молокомъ до густоты сметаны, вбить яйца, положить масла, всыпать русскаго пшена или рису, сахару и не много соли, поставить въ духовую печь на 3/4 часа, чтобы запеклось.

Выдать: 3 стак. пюре изъ тыквы, 2 стак. цѣльнаго молока, ½ чаш. сахару, 3 яйца, соли, 2 лож. масла, 1 стак. рису или пшена.

Отдѣльно подать сливочное масло.

309. **Рисовая каша съ шафраномъ по-итальянски.** Рисъ хорошо вымыть, переложить въ кастрюлю, налить кипящаго бульона, положить масла, закрыть крышкой, поставить на плиту. Шафранъ высушить, растереть, залить, 2 ложками воды, дать настояться, процѣдить. Когда рисъ будетъ готовъ вполовину, влить процѣженный шафранъ, размѣшать, поставить опять на плиту, тушить подъ крышкой до готовности. Въ постные дни взять грибнаго бульона и постнаго масла.

Выдать: 2 стак. рису, ½ золот. шафрану, 3 лож. масла, 3—4 стак. бульона.

310. **Гречневая каша къ борщу.** Гречневую не самую крупную крупу всыпать въ кастрюлю, налить горячей водой такъ, чтобы образовалась размазня, немного посолить, поставить въ горячую печь на 3/4 часа, затѣмъ снять образовавшуюся сверху корку, выложить кашу на блюдо, сравнять, остудить, порѣзать косыми четырехугольниками, обжарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ и подать горячую ко щамъ или борщу, уложивъ на разостланной на блюдѣ салфеткѣ.

Выдать: 1½ ф. гречневой крупы, соли, ½ ф. масла.

311. **Другимъ манеромъ.** Сварить крутую кашу изъ обварной гречневой крупы, смѣшать ее съ растопленнымъ масломъ, уложить въ кастрюлю слоями, пересыпая каждый слой тертымъ на теркѣ или толченымъ нармезаномъ, поставить въ горячую печь, а когда каша сверху хорошо зарумянится, подавать въ той же кастрюлѣ, обернувъ ее салфеткой.

Выдать: 1½ ф. гречневой крупы, ⅜ ф. масла, соли, ½ ф. сыру пармезану.

312. **Гречневая крутая каша обыкновенная.** Обварную гречневую крупу всыпать въ поливной горшокъ, а за неимѣніемъ его, въ кастрюлю, налить

кипяткомъ такъ, чтобы крупа только покрылась, размѣшать, положить соли, масла, вымѣшать хорошо, закрыть плотно крышкой, поставить въ горячую печь на 3—4 часа.

Выдать: 2 ф. крупы гречневой, соли, 3 лож. полныхъ масла.
Также варится и каша изъ ячневой крупы.

313. **Гречневая каша съ дичью.** Сварить крутую гречневую кашу какъ сказано выше, положить въ нее сливочнаго масла, рубленыхъ крутыхъ яицъ, мозговъ изъ воловьихъ костей, мелко порѣзанныхъ, жареныхъ филеевъ цыпленка, рябчика, куропатки, немного жареной телятины, соли, размѣшать, переложить въ поливной горшокъ или кастрюлю, поставить въ не очень горячую печь, чтобы каша упрѣла.

Выдать: 1 1/2 ф. крупы, 1/4 ф. масла, 1/2 ф. мозговъ, 4 яйца, 1 филей рябчика, 1 филей куропатки, 1/2 цыпленка, 1/2 ф. телятины, соли.

314. **Крупенникъ.** Изъ хорошей гречневой крупы сварить обыкновенную крутую кашу, лучше наканунѣ, размять ее ложкой, чтобы небыло комочковъ, прибавить свѣжаго хорошо отжатаго и протертаго сквозь рѣшето творогу, чухонскаго масла, сырыхъ яицъ, перемѣшать, выложить въ кастрюлю, жирно смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, запечь въ духовой печкѣ.

Выдать: 1 1/2 ф. крупы, 1 1/2 ф. творогу, 1/2 ф. чухонск. масла, 5 яицъ, соли.
Отпуская къ столу, крупенникъ выложить на круглое блюдо.

315. **Каша запеченая.** Мелкую гречневую или смоленскую крупу просѣять, перетереть съ яйцомъ, высушить, размять хорошо ложкой, чтобы не было комковъ, сварить крутую кашу на бульонѣ съ ложкой масла, остудить, положить желтки, соли, тертаго на теркѣ сыру пармезану, мушкатнаго орѣха, мелко порубленнаго мяса цыплёнка или курицы, взбитые въ пѣну бѣлки, смѣшать, выложить въ смазанную масломъ крышку отъ кастрюли или глубокую сковороду, вставить въ горячую печь, хорошо зарумянить, вынуть, порѣзать квадратами, переложить на блюдо.

Выдать: 2 стак. крупы, 2 1/2 стак. бульону, соли, 1/8 мушкат. орѣха, 3 стол. лож. тертаго сыру пармезану, 4 яйца, 1/4 ф. масла, 1 цыпленка или 1/2 курицы, 1 яйцо перетереть крупу.

316. **Каша изъ смоленской крупы.** Смоленскую крупу просѣять, перетереть съ яйцомъ, высушить; молоко вскипятить съ чухонскимъ масломъ, всыпать крупу, размѣшать, поварить немного на плитѣ, а затѣмъ накрыть кастрюлю крышкой и поставить въ печь, чтобы хорошо упрѣла.

Выдать: 2 1/2 стак. крупы, 3 1/2 стак. молока, 1/8 ф. чухонск. масла, соли, 2 яйца перетереть крупу.

317. **Каша изъ смоленской крупы запеченая.** Приготовить кашу изъ смоленской крупы какъ сказано выше, выложить на блюдо, остудить, вбить яйца, положить чухонскаго масла, размѣшать. Форму хорошо смазать ма-

сломъ, обсыпать сухарями, переложить въ нее кашу и запечь, а когда будетъ готова, выложить на блюдо и подать.

Можно прибавить въ кашу 1/2 стак. сметаны.

Выдать: 2 1/2 стак. крупы, 2 яйца, 3 1/2 стак. молока, 1/4 ф. масла, 3 яйца, 2 сухаря, (1/2 стак. сметаны).

318. **Каша постная на грибномъ бульонѣ.** Сухіе бѣлые грибы помочить въ горячей водѣ, перемыть, положить въ кастрюлю, налить тремя стаканами воды, поставить на плиту, кипятить, пока сварятся грибы; тогда процѣдить, взять этого бульона 2 1/2 стакана, влить въ него 1/2 стакана орѣховаго или горчичнаго масла, поставить на плиту и когда закипитъ, всыпать сразу всю крупу, размѣшать, поставить на огонь минутъ на 10, а потомъ въ духовую печь на 3—4 часа.

Выдать: 2 стак. крупы, 15 шт. бѣлыхъ сухихъ грибовъ, соли, 1/2 стак. масла.

319. **Другимъ манеромъ.** Сварить изъ смоленской крупы кашу какъ сказано выше, грибы мелко порубить, смѣшать съ кашей и поджаренной въ маслѣ луковицей, переложить въ смазанную масломъ и обсыпанную сухарями форму, вставить въ горячую печь.

Подавая, выложить на блюдо.

Выдать: 2 стак. смоленской крупы, 12—15 шт. грибовъ, 3/4 стак. масла, соли.

320. **Каша гречневая или смоленская холодная.** Сварить крутую кашу изъ гречневой или смоленской крупы, остудить, протереть сквозь сито или частое рѣшето на блюдо. Отдѣльно подать холодныя сливки, а въ постные дни маковое или миндальное молоко и мелкій сахаръ. Протерать осторожно, чтобы не примять пюре рѣшетомъ.

321. **Каша молочная манная.** Вскипятить молоко, всыпать манную крупу, размѣшать, дать вскипѣть раза два—три.

Выдать: 5 стак. цѣльнаго молока, 3/4 чашки крупы.

322. **Каша молочная рисовая.** Вскипятить 7 стак. цѣльнаго молока, всыпать 3/4 стак. перемытаго риса, варить на легкомъ огнѣ, пока рисъ сдѣлается совсѣмъ мягкимъ, часто мѣшая.

323. **Сальникъ бараній.** Сварить крутую гречневую или смоленскую кашу; баранью или телячью (небольшую) печенку обжарить въ маслѣ, мелко порубить, смѣшать съ кашей, крутыми рублеными яйцами, солью, сливками или сметаной. Разостлать на сковороду сальникъ, выложить приготовленный фаршъ, закрыть со всѣхъ сторонъ концами сальника, вставить въ горячую печь, чтобы сальникъ хорошо подрумянился со всѣхъ сторонъ.

Выдать: баранью или телячью печенку, 1 стак. крупы, 4 яйца, соли, 5 ложекъ сливокъ или сметаны.

Или: печенку отварить въ водѣ съ солью, мелко изрубить, положить масла, намоченной въ молокѣ и отжатой булки, соли, сметаны, сырыхъ

желтковъ, толченаго перцу, поджареннаго въ маслѣ луку, наполнить сальникъ и запечь.

Потребуется: 1 печенка, $^1/_2$ франц. булки, 1 стак. молока, 4 лож. сметаны, $^1/_4$ ф. масла, соли, 1 луковицу, 3 желтка, 10 зеренъ перцу.

324. **Сальникъ съ гречневой или смоленской кашей.** Крутую гречневую или смоленскую кашу смѣшать съ масломъ, солью, рублеными крутыми яйцами, переложить на сальникъ, запечь. Мелкую гречневую или смоленскую крупу перетереть съ яйцомъ, высушить, протереть сквозь рѣшето, чтобы не было комковъ, всыпать въ кипящее молоко, поварить на легкомъ огнѣ.

Выдать: 1 сальникъ, 3 лож. масла, соли, 4 яйца, 2 стак. смоленской крупы, 1—2 яйца, $2^1/_2$ стак. молока.

325. **Сальникъ съ лапшой.** Приготовить лапшу № 139, отварить ее въ цѣльномъ молокѣ, откинуть, смѣшать съ масломъ, солью, яйцами, наполнить сальникъ, запечь.

Выдать: 1 сальникъ, 2 бут. молока, 4 лож. масла, 3 яйца.

326. **Каша манная постная.** Очищенный отъ кожицы сладкій и горькій миндаль мелко истолочь, подливая понемногу воды, сложить въ каменную чашку, развести $2^1/_2$ стак. кипятку, размѣшать, процѣдить черезъ чистую салфетку, сложить миндальныя отруби въ кастрюлю, всыпать 3 лож. мелкаго сахару, влить $3^1/_2$ стак. кипятку, поставить на плиту; когда вскипитъ, всыпать крупу, не переставая мѣшать, подержать на горячей плитѣ минутъ 5, влить, прибавляя понемногу, процѣженное миндальное молоко, размѣшать, переложить въ кастрюлю, густо присыпать мелкимъ сахаромъ, провести сверху нѣсколько разъ раскаленной лопаточкой.

Выдать: $^1/_3$ ф. сладк. миндаля, 10 шт. горькаго, $^1/_2$ ф. ман. крупы, $^1/_3$ стак. мелкаго сахару.

Отдѣльно подать мелкій сахаръ.

327. **Каша молочная изъ бѣлаго саго.** Саго намочить холодной водой часа на два, откинуть на друшлакъ, всыпать въ кипящее молоко, варить, почаще мѣшая, пока крупа сдѣлается совершенно прозрачной.

Отдѣльно подать мелкій сахаръ и мелко толченую корицу.

Выдать: 2 бут. цѣльнаго молока, $1^1/_8$ стак. бѣлаго саго.

328. **Каша манная съ грецкими орѣхами.** Вскипятить цѣльное молоко, положить въ него кусокъ хорошаго чухонск. масла; когда оно распустится, всыпать крупу, размѣшать, поварить на легкомъ огнѣ минутъ 5, выложить въ чашку, слегка остудить. Грецкіе орѣхи очистить отъ скорлупы, обдать кипяткомъ, чтобы сошла верхняя кожица, мягко истолочь съ сахаромъ, смѣшать съ кашей, вбить яйца, положить сахару, мелко покрошенныхъ цукатовъ, размѣшать, переложить въ глубокую сковороду или форму, смазанную масломъ, сверху положить малиноваго или клубничнаго варенья, запечь.

Выдать: $1^1/_2$ бут. молока, 1 чашку ман. крупы, $^1/_2$ ф. грецкихъ очищен. орѣховъ, $^1/_8$ ф. цукатовъ, 1 чаш. мелк. сахару, 2 яйца.

ОТДѢЛЕНІЕ IV.

Соусы, горячія и холодныя подливки.

Пропорція назначена на 6—8 человѣкъ.

329. Горчица.
330. Горчица другимъ манеромъ.
331. Соусъ горчичный горячій къ рыбѣ.
332. Соусъ горчичный съ виномъ.
333. Соусъ горчичный на сметанѣ съ капарцами, оливками и корнишонами.
334. Соусъ горчичный со сметаной и маринованными грибами.
335. Бѣлый соусъ съ маринованными шампиніонами.
336 Бѣлый соусъ съ желтками къ цыплятамъ.
337. Бѣлый соусъ съ капарцами и огурцами къ рыбѣ.
338. Лимонный соусъ къ курицѣ и индѣйкѣ.
339. Бѣлый соусъ съ оливками къ рыбѣ.
340. Пикантный соусъ.
341. Пикантный соусъ другимъ манеромъ.
342. Соусъ метръ д'отель.
343. Соусъ бланкетъ.
344. Голландскій соусъ.
345. Соусъ нѣмецкій.
346. Сливочный соусъ къ трескѣ и другимъ рыбамъ.
347. Бешемель.
348. Бешемель другимъ манеромъ.
349. Бешемель жирный.
350. Еще бешемель.
351. Соусъ изъ сметаны.
352. Соусъ раковый.
353. Красный соусъ.
354. Холодная подливка къ рыбѣ.
355. Англійскій соусъ къ дичи.
356. Соусъ изъ помидоровъ.
357. Индійскій соусъ къ рыбѣ.
358. Холодный соусъ ремуладъ.
359. Орлеанскій соусъ къ уткѣ гусю, говядинѣ.
360. Соусъ къ рыбѣ.
361. Соусъ равиготъ горячій.
362. Соусъ равиготъ холодный.
363. Соусъ итальянскій.
364. Соусъ итальянскій другимъ манеромъ.
365. Бельгійскій соусъ.
366. Другимъ манеромъ.
367. Соусъ испанскій.
368. Соусъ сальми къ дичи и домашней уткѣ.
369. Соусъ велюте.
370. Соусъ финансьеръ съ трюфелями.
371. Соусъ голландскій къ дичи.
372. Другимъ манеромъ.
373. Соусъ майонезъ.
374. Соусъ съ анчоусами къ лососинѣ холодный.
375. Соусъ татарскій къ рыбѣ.
376. Соусъ съ грецкими орѣхами къ рыбѣ.
377. Острый соусъ къ разной рыбѣ.
478. Соусъ перцовый къ говядинѣ.
379. Соусъ провансальскій.
380. Соусъ изъ шампиніоновъ.
381. Еще соусъ изъ шампиніоновъ.
382. Соусъ съ шафраномъ къ рыбѣ, пост.

Отдѣленіе IV.

Соусы и подливки.

Пропорція назначена на 6—8 человѣкъ.

329. **Горчица.** Налить въ кастрюлю двѣ части бѣлаго уксуса и одну часть воды, положить эстрагону, зеленой петрушки, селлерею, чесноку, луку, порею, корицы, гвоздики, перцу въ зернахъ и кардомону, вскипятить нѣсколько разъ, процѣдить, поставить опять на огонь, чтобы закипѣло, заварить этимъ уксусомъ мягко растертую, еще лучше, просѣянную сарептскую горчицу, размѣшать хорошенько, накрыть плотно; когда остынетъ, положить сахару, потомъ очистить отъ кожи и костей очень хорошую голландскую селедку, порубить, истолочь мягко въ ступкѣ съ капарцами и оливками, вынувъ изъ нихъ косточки, протереть сквозь сито, смѣшать съ горчицей, разложить въ небольшія баночки, очень плотно закрыть пробками, обвязать бумагой. Черезъ 24 часа можно употреблять.

Выдать: самой лучшей сарептской горчицы 1 стак., 2 лож. мелкаго сахару, порея, селлерея по 1 шт., петрушки, эстрагону по 1 горсти, 1 луковицу, 1 зубецъ чесноку, 10 зеренъ перцу, 5 шт. гвоздики, кусокъ корицы, 4 шт. кардомона, 1 голландскую селедку, 10 оливокъ, 1 лож. неполную капарцовъ.

330. **Горчица другимъ манеромъ.** Растертую или просѣянную сарептскую горчицу смѣшать съ солью, мелкимъ сахаромъ, заварить кипяткомъ, растирать ложкой, пока побѣлѣетъ, выложить въ банку, закрыть плотно, чтобы не выдыхалась. Ранѣе сутокъ употреблять горчицу не слѣдуетъ, потому что она будетъ горька.

Выдать: 1/8 ф. сарептской горчицы, 1 столов. лож. сахару, 1 чайн. лож. соли.

Сразу дѣлать много горчицы не слѣдуетъ—свѣжая она гораздо вкуснѣе и крѣпче.

331. **Соусъ горчичный горячій къ рыбѣ.** Вскипятить въ кастрюлѣ чухонское масло, всыпать муку, не переставая мѣшать, развести крѣпкимъ бульономъ, прокипятить, всыпать мелкаго сахару, соли, положить ложечку готовой горчицы, ломтиками нарѣзаннаго лимона безъ зеренъ, влить немного уксусу, дать вскипѣть, облить рыбу или подать въ соусникѣ.

Выдать: 2 столов. ложки масла, 1 лож. муки, 3 стак. бульона, 1 лож. мелкаго сахару, 1 чайн. лож. готовой горчицы, соли, 1/2 лимона, 1 лож. уксусу.

332. **Соусъ горчичный съ виномъ.** Разогрѣть въ кастрюлькѣ чухонское масло, всыпать муку, развести кипящимъ бульономъ, размѣшать, положить готовой горчицы, мелкаго сахару, соли, влить вина, опустить ломтики лимона безъ зеренъ, вскипятить, процѣдить. Желтки разбить хорошенько въ кастрюлѣ, развести кипящимъ соусомъ, шибко мѣшая, поставить на плиту, подогрѣть, но не кипятить.

Въ этотъ соусъ можно прибавить капарцовъ.

Выдать: 2 столов. ложки масла, 1 ложку муки, 2 стак. бульону, $3/4$ стак. мадеры, 1 лож. мелкаго сахару, $1/2$ лимона, 1 чайн. лож. готовой горчицы, 2 желтка.

333. **Соусъ горчичный на сметанѣ съ капарцами оливками и корнишонами.** Круто сваренные желтки растереть съ готовой горчицей, ложкой прованскаго масла, подливая понемногу уксусу, положить мелкаго сахару и соли, размѣшать, влить сметаны, положить капарцы, корнишоны и оливки безъ косточекъ, рубленаго зеленаго укропа, размѣшать и подать къ рыбѣ.

Выдать: 4 желтка, 1 чайн. лож. готовой горчицы, 2 ложк. прованск. масла, $1/2$ стак. уксусу, 3 лож. мелк. сахару, соли, 1 стак. хорошей сметаны, 2 лож. капарцовъ, 20 шт. оливокъ безъ косточекъ, $1/2$ лож. зелен. укропа, 10 шт. корнишоновъ.

334. **Соусъ горчичный со сметаной и маринованными грибами.** Въ соусъ, приготовленный какъ сказано выше, вмѣсто капарцевъ, оливокъ и корнишоновъ, положить порѣзанныхъ на 4—6 частей маринованныхъ бѣлыхъ грибовъ и чайную ложечку эстрагону.

335. **Бѣлый соусъ съ маринованными шампиніонами.** Положить масло въ кастрюлю, поставить на огонь; когда закипитъ, всыпать муку, прокипятить, развести бульономъ, подливая его понемногу, размѣшать хорошенько, положить соли, сахару, маринованные шампиніоны, порубленную зелень петрушки, прокипятить нѣсколько разъ, опустить ломтики лимона безъ зеренъ, еще разъ вскипятить и подавать къ цыплятамъ, каплуну или индѣйкѣ. Соусу должно быть не меньше трехъ стакановъ.

Выдать: 2 лож. чухонск. масла, $1\frac{1}{2}$ лож. муки, соли, 1 чайн. лож. зелени петрушки, 1 столов. лож. мелк. сахару, 1 лимонъ, 20 шт. шампиніоновъ.

Для соусовъ нужно брать непремѣнно сливочное или чухонское масло.

336. **Бѣлый соусъ съ желтками къ цыплятамъ.** Приготовить бѣлый соусъ какъ сказано выше, только безъ шампиніоновъ; желтки растереть съ сахаромъ добѣла и передъ самой подачей къ столу вылить ихъ въ соусъ, быстро мѣшая. Когда положены желтки, соусъ кипѣть не долженъ.

Выдать: 2 лож. масла, $1\frac{1}{2}$ лож. муки, соли, 1 полн. столов. лож. мелк. сахару, 1 лимонъ, 2 желтка, зелени петрушки.

337. **Бѣлый соусъ съ капарцами и огурцами къ рыбѣ.** Приготовить обыкновенный бѣлый соусъ № 396, положить въ него капарцовъ и мелко порѣзанныхъ маринованныхъ огурчиковъ, прокипятить, подать къ рыбѣ.

Выдать: 2 лож. масла, $1\frac{1}{2}$ лож. муки, 1 мален. баночку капарцовъ, 5 мален. маринованныхъ огурчиковъ.

338. **Лимонный соусъ къ курицѣ и индѣйкѣ.** Муку поджарить съ масломъ докрасна, развести бѣлымъ столовымъ виномъ пополамъ съ водою, положить мелкаго сахару, стертую на теркѣ цедру, выдавить сокъ, наблюдая, чтобы не попали зерна, прокипятить, вбить сырые желтки, быстро мѣшая, согрѣть до самаго горячаго состоянія, но не кипятить.

Выдать: 2 лож. масла, 1 полн. лож. муки, 2 желтка, соли, 1 лимонъ, 3 лож. мелк. сахару, $1\frac{1}{2}$ стак. бѣл. вина, $1\frac{1}{2}$ стак. воды или бульону.

339. **Бѣлый соусъ съ оливками къ рыбѣ.** Масло разогрѣть въ кастрюлѣ, всыпать муку, размѣшать, дать слегка зарумяниться, чтобы мука получила бронзовый цвѣтъ, развести бульономъ, прокипятить, процѣдить сквозь частое сито, положить оливокъ безъ косточекъ, кусокъ сахару, соли, $1/2$ ложки лимоннаго сока, уварить, облить рыбу. Вмѣсто оливокъ можно положить капарцовъ.

Выдать: 2 лож. масла, 1 лож. муки, соли, 2 лож. мелк. сахару, $1/2$ лож. лимон. сока, 1 мален. баночку оливокъ.

Этотъ соусъ не долженъ быть очень густой.

340. **Пикантный соусъ.** Влить уксусъ въ кастрюлю, положить краснаго стручковаго перцу, лавроваго листа и немного тмину, поставить на плиту, дать кипѣть $1/2$ часа. Масло растереть, всыпать муку, развести бульономъ, вылить въ кастрюлю съ уксусомъ, прокипятить нѣсколько разъ.

Выдать: 1 стак. бѣл. уксусу, 2 стручка перцу, 3 лавр. листа, 1 щепоть тмину, 1 лож. муки, 1 лож. масла, $1\frac{1}{2}$ стак. крѣпкаго бульону.

341. **Пикантный соусъ другимъ манеромъ.** Въ соусъ № 340 положить разныхъ травъ: кервелю, эстрагону, мелкаго луку, кресс-салату, укропу, вскипятить и подавать къ говядинѣ.

Выдать: 1 стак. уксусу, 2 стручка перцу, 3 лавров. листа, соли, 1 лож. муки, 1 щепоть тмину, 1 лож. масла, $1\frac{1}{2}$ стак. бульону, разн. травъ по $1/2$ ложки.

342. **Соусъ метръ д'отель.** Разогрѣть масло съ мелко порубленной зеленью петрушки, положить соли, перцу, мушкат. орѣха, муки, обжарить, развести бульономъ, прокипятить; передъ подачей къ столу, выжать сокъ изъ лимона.

Выдать: $1/8$ ф. масла, 1 лож. муки, соли, 6 зеренъ перцу, 1 лимонъ, зелени петрушки, мушкат. орѣха.

343. **Соусъ бланкетъ.** Растопить чухонское масло въ кастрюлѣ, всыпать муку, прокипятить, не давая мукѣ зарумяниться, такъ какъ этотъ соусъ долженъ быть бѣлый, развести бульономъ, вливая его понемногу и постоянно мѣшая, положить соли, мелко порубленной зелени петрушки, луку и тмину, (кто любитъ) лавроваго листа и маленькій кусочекъ чесноку, прибавить, если есть, остатки дичи, вскипятить нѣсколько разъ на легкомъ огнѣ, процѣдить. Въ этомъ соусѣ жарятъ преимущественно мясо, отчего оно получаетъ особенную сочность и вкусъ.

Выдать: 2 лож. масла, $1^1/_2$ лож. муки, соли, $2^1/_2$ стак. крѣпкаго бульону, 1 луковицу, 1 чайн. лож. тмину, 3 лавров. листа, $^1/_2$ зубочка чесноку, зелени петрушки.

344. **Голландскій соусъ.** Чухонское масло распустить на легкомъ огнѣ, всыпать мелкой, бѣлой соли и, не снимая съ огня, взбивать вилкой. Это настоящій голландскій соусъ, имъ обливается преимущественно разварная рыба, обложенная кругомъ отвареннымъ цѣльнымъ картофелемъ.

Выдать: $^1/_2$ ф. чухонск. масла, 1 стол. лож. безъ верха бѣлой, мелкой соли.

345. **Соусъ нѣмецкій.** Шампиніоны перемыть, мелко изрубить, поджарить въ маслѣ, положить муку, мелко порубленную зелень петрушки, лавроваго листа, чесноку, гвоздики, выжать сокъ изъ лимона, развести бульономъ, прокипятить хорошенько, процѣдить.

Выдать: $^1/_2$ ф. шампиніоновъ, 1 лож. муки, соли, $^1/_2$ зубка чесноку, 3 гвоздики, 1 щепоть тмину, 2 лавров. листка, $^1/_2$ лимона, 2 лож. масла, зелен. петрушки.

346. **Сливочный соусъ къ трескѣ и другимъ рыбамъ.** Положить въ кастрюлю масла, муки, зеленой петрушки, крошенаго луку, соли, перцу въ зернахъ, натертаго на теркѣ мушкатнаго орѣха, влить сливки, поставить на плиту и кипятить впродолженіи 20 минутъ, процѣдить. Подается съ отвареннымъ въ соленой водѣ картофелемъ, къ трескѣ и другимъ рыбамъ.

Выдать: $1^1/_2$ стак. сливокъ, 1 лож. масла, 1 лож. муки, соли, 6 зеренъ перцу, $^1/_4$ мушкат. орѣха, 1 луковицу, зелен. петрушки.

347. **Бешемель.** Распустить масло, положить въ него муки, соли, бѣлаго перцу, развести кипящимъ молокомъ, размѣшать, прибавить порубленной зелени петрушки, вскипятить.

Выдать: 2 лож. масла, 2 лож. муки, соли, 1 стак. кипящаго молока, бѣлаго перцу, зелени петрушки.

348. **Бешемель другимъ манеромъ.** Положить въ кастрюлю масло, муку, разогрѣть, развести крѣпкимъ бульономъ, прокипятить хорошо, прибавить цѣльнаго молока, соли, варить, постоянно мѣшая до тѣхъ поръ, пока погустѣетъ, снять съ огня, остудить. Сырые желтки развести молокомъ, влить въ соусъ, всыпать мушкатнаго орѣха или цвѣта, (кто любитъ) размѣшать. Этимъ бешемелемъ покрываютъ жаркое: телятину, индѣйку, говядину и запекаютъ, посыпавъ сверху тертымъ швейцарскимъ сыромъ или пармезаномъ.

Выдать: $1^1/_2$ лож. масла, $^1/_3$ стак. муки, $1^1/_2$ стак. цѣльнаго молока или сливокъ, 3 желтка, соли, $^1/_2$ стак. крѣпкаго бульона, $^1/_8$ мушкат. орѣха.

349. **Бешемель жирный.** Нарѣзать мелкими кусочками ветчинное сало, морковь, редиску, лукъ и говяжье сало, поджарить все вмѣстѣ въ кастрюлькѣ, обдать бульономъ, положить бѣлаго перцу, тертаго на теркѣ мушкатнаго орѣха, гвоздики, тмину, лавроваго листа, зеленой петрушки, варить цѣлый часъ, затѣмъ процѣдить сквозь очень частое сито, подбить мукой, прокипятить.

Выдать: $^1/_4$ ф. ветчиннаго сала, $^1/_4$ ф. сала говяжьяго, 2 редиски, 1 морковь сред. величины, 1 луковицу, 8 зеренъ бѣлаго перцу, $^1/_8$ мушкат. орѣха, 3 шт. гвоздики, 1 щепоть тмину, 2 лавров. листа, соли, 2 лож. муки, 2 стак. бульону.

350. **Еще бешемель.** Разогрѣть въ кастрюлѣ чухонское масло, всыпать муку, размѣшать, развести цѣльнымъ молокомъ или сливками, поставить на небольшой огонь, варить, не переставая мѣшать, пока погустѣетъ, положить немного соли, размѣшать, остудить, смазать сверху жаркое, присыпать тертымъ сыромъ, вставить въ горячую печь не болѣе какъ на $^1/_4$ часа, зарумянить.

Выдать: неполн. стол. лож. масла, $^1/_3$ стак муки, $1^1/_2$ стак. сливокъ или цѣльнаго молока, соли.

Вмѣсто молока, когда нужно, развести соусъ сметаной.

351. **Соусъ изъ сметаны.** Масло растереть добѣла, всыпать муку, размѣшать, развести самой свѣжей сметаной, вбить желтки, положить мелкаго сахару, прокипятить.

Выдать: $1^1/_2$ лож. масла, 1 лож. муки, $1^1/_2$ стак. сметаны, 2 желтка, 1 столов. лож. сахару, соли.

352. **Соусъ раковый.** Раки отварить въ соленой водѣ съ укропомъ, шейки и ножки вычистить, вынуть чайной ложечкой внутренній жиръ, истолочь мелко все въ ступкѣ; скорлупу тоже столочь, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ, прибавить масла, поставить на плиту, вскипятить нѣсколько разъ, процѣдить, развести этимъ бульономъ толченыя раковыя ножки и шейки такъ, чтобы вышло родъ жидкой кашицы, прибавить соли, мушкатнаго орѣха и перцу.

Выдать: 20 крупныхъ раковъ, 2 стак. крѣпкаго бульону, $1^1/_2$ лож. масла, 3 зерна перцу, соли, $^1/_8$ мушкат. орѣха.

353. **Красный соусъ.** Распустить въ кастрюлѣ чухонское масло, положить въ него ветчиннаго сала, остатки жареной говядины, телятины, птицы или дичи и подливку изъ подъ жаркого, гвоздики, луку, порѣзанную морковь, закрыть крышкой, поставить на легкій огонь; когда все достаточно упрѣетъ, прибавить муки, размѣшать, развести бульономъ, положить петрушки, тмину, лавроваго листу, прокипятить хорошенько, снять лишній жиръ, процѣдить.

Выдать: 1 лож. масла, $^1/_8$ ф. ветчин. сала, соли, разнаго мяса, 3 шт. гвоздики, 1 луковицу, зелени петрушки, 1 морковь, 1 щепоть тмину, 2 лавров. листа, $1^1/_2$ лож. муки.

354. **Холодная подливка къ рыбѣ.** Сварить въ водѣ петрушку, кервель, эстрагонъ, лукъ, откинуть на рѣшето, истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито, прибавить круто свареные желтки, размѣшать, подливая понемногу прованскаго масла и уксусу, положить готовой горчицы, размѣшать, подать въ соусникѣ.

Выдать: 1 петрушку, 2 луковицы, эстрагону, кервелю по 1 горсти, 2 желтка, 3 лож. свѣжаго прованск. масла, $^1/_2$ стак. уксусу, 1 чайн. лож. готовой горчицы.

355. **Англійскій соусъ къ дичи.** Мякишъ французской булки положить въ кастрюлю, налить цѣльнымъ молокомъ, посолить, поставить на легкій огонь, вскипятить, размѣшать хорошо, чтобы не осталось кусочковъ булки, положить сливочнаго масла, прокипятить еще разъ, подать въ соусникѣ.

Выдать: 1 французск. булку, 3 стак. цѣльнаго молока, 1/8 ф. сливочн. масла, соли.

356. **Соусъ изъ помидоровъ.** Самые зрѣлые, красные помидоры перемыть, положить въ кастрюлю, налить бульономъ, закрыть кастрюлю крышкой, поставить на плиту, тушить, пока помидоры разварятся, протереть ихъ сквозь сито вмѣстѣ съ бульономъ, положить мелкаго сахару, соли, муки, сливочнаго или чухонскаго масла, прокипятить.

Выдать: 10—12 шт. помидоровъ, 2 лож. масла, 1 лож. муки, 3—4 куска сахара, соли, 3 стак. бульону.

357. **Индійскій соусъ къ рыбѣ.** Положить въ кастрюлю кайенскаго перцу, мушкатнаго орѣха, шафрану, соли, масла, муки, развести хорошимъ говяжьимъ или рыбнымъ бульономъ, прокипятить нѣсколько разъ, процѣдить. Подается горячій.

Выдать: 2 лож. чухонск. масла, 5 стручковъ кайенскаго или краснаго перцу, 2 1/2 стак. крѣпкаго бульону, 1/2 мушкат. орѣха, соли, 1 щепоть небольшую шафрану, 1 1/2 лож. муки.

358. **Холодный соусъ ремуладъ.** Лукъ, кервель, эшалотъ, чеснокъ изрубить какъ можно мельче, положить соли, толченаго перцу, развести уксусомъ съ прованскимъ масломъ, прибавить готовой горчицы, размѣшать, вылить въ соусникъ.

Примѣчаніе: при приготовленіи этого соуса, прованское масло нужно вливать по каплѣ, не переставая мѣшать. Отъ этого главнымъ образомъ зависитъ вкусъ соуса.

Выдать: 2 шт. эшалату, 1 зубокъ чесноку, 1 луковицу, 1 щепоть кервелю, соли, 1 стак. уксусу, 3 зерна перцу, 1/2 чайн. лож. готовой горчицы, 4 столов. лож. самаго свѣжаго прованск. масла.

359. **Орлеанскій соусъ къ уткѣ, гусю, говядинѣ.** Влить въ кастрюлю хорошаго бѣлаго уксусу, положить перцу, масла, соли, порѣзанныхъ мелкихъ луковицъ, (шарлотъ) сварить до готовности, прибавить мелко покрошенныхъ маринованныхъ огурцовъ, анчоусовъ, капарцовъ, (безъ уксуса) печеную морковь, свареные круто желтки, муки, прокипятить, развести бульономъ, размѣшать, проварить хорошенько.

Выдать: 4 лож. крѣпкаго бѣл. уксусу, соли, 6 луковокъ, 3 анчоуса, 3 яйца, 1 столов. лож. капарцовъ, 4 марин. огурчика, 1 лож. муки, перцу, 1/8 ф. масла, 2 1/2 стак. хорошаго бульону.

360. **Соусъ къ рыбѣ.** Положить въ кастрюлю сырые желтки, прованскаго или орѣховаго масла, соли, перцу въ зернахъ, мушкатнаго орѣха, поставить ее въ другую бóльшую съ горячей водой, сварить, постоянно мѣшая.

Выдать: 6 яицъ, соли, 7 столов. лож. прованск. или орѣховаго масла, 1/3 мушкатнаго орѣха, 8 зеренъ перцу.

361. **Соусъ равиготъ горячій.** Взять поровну: кервелю, бедренца, эстрагону, крессъ-салату, мелко изрубить, положить въ кастрюлю, налить бульономъ, прибавить уксусу, масла, соли, перцу въ зернахъ, прокипятить, положить муки, размѣшать, уварить до готовности.

Выдать: по 1 горсти разной зелени, 2 лож. масла, 1 лож. муки, соли, 5 зеренъ перцу, 2 лож. уксусу, 1—2 куска сахара.

362: **Соусъ равиготъ холодный.** Взять поровну разной зелени: крессъ—салату, кервелю, бедренца, луку эшалоту, эстрагону, чесноку, мягкихъ молодыхъ листьевъ селлерея, базилики, капарцовъ, анчоусовъ, свареный круто желтокъ, изрубить все вмѣстѣ какъ можно мельче, влить прованскаго масла, взбивать на льду вѣничкомъ какъ майонезъ, прибавляя уксусу, до тѣхъ поръ, пока не получится средней густоты соусъ.

Въ этотъ соусъ можно прибавить немного французской горчицы.

Выдать: 2 горсти разной зелени, 4 шт. эшалота, 1 небол. зубокъ чесноку, кто любитъ, 1 столов. лож. капарцовъ, 2 анчоуса, соли, 2 яйца, 1 стак. самаго свѣжаго прованск. масла, 1/2 стак. бѣлаго уксусу, (немного франц. горчицы).

363, **Соусъ итальянскій.** Немного зелени петрушки и укропа, луку эшалоту, бѣлыхъ грибовъ мелко изрубить, положить въ кастрюлю, влить бѣлаго вина, поставить на огонь, дать вскипѣть, прибавить соли, перцу, прованскаго масла, муки, размѣшать хорошенько, прокипятить, развести бульономъ. Передъ самымъ отпускомъ къ столу, положить сливочнаго масла.

Выдать: 5 бѣлыхъ грибовъ, 1 полную горсть разн. зелени, 2 шт. эшалоту, 1 стак. бѣл. вина, 1 столов. лож. прованск. масла, соли, 4 зерна перцу, 1 лож. муки, 1 лож. нерастоплен. сливочн. масла.

Или чайную ложку готовой горчицы, 2 сырыхъ желтка, 1 столовую ложку сахару, соли, растерать, пока не начнетъ густѣть; тогда вливать, не переставая мѣшать, по чайной ложкѣ прованскаго масла и по 3—4 капли уксусу, пока соусъ не обратится въ густую пѣну, положить 1 лож. капарцовъ безъ уксуса.

Выдать: 2 желтка, 2 чайн. лож. уксусу, 1 лож. горчицы, 3/4 стак. прованск. масла, 1 1/2 стак. бульону.

364. **Соусъ итальянскій другимъ манеромъ.** Положить въ кастрюлю рубленой зелени петрушки, шарлотокъ, шампиніоновъ, муки, влить бѣлаго французскаго вина, положить сливочнаго или очень хорошаго чухонскаго масла, поставить на плиту и кипятить на легкомъ огнѣ, пока все уварится. Когда соусъ при кипѣніи не будетъ уже быстро подниматься вверхъ, положить густыхъ, сбитыхъ въ пѣну какъ для крема, сливокъ и ложку очень крѣпкаго бульона, поставить на очень сильный огонь, прокипятить.

Этотъ соусъ очень вкусенъ; подается къ цыплятамъ, курицѣ и индѣйкѣ.

Выдать: 10 шт. шампиніоновъ, 3 шт. шарлотокъ, 1 лож. муки, соли, зелени петрушки, 1/2 бут. бѣл. французск. вина, 1 лож. масла, 1/2 стак. самыхъ густыхъ сливокъ, 1/2 стак. крѣпкаго бульона.

365. **Бельгійскій соусъ.** Разогрѣть въ кастрюлѣ полную столовую ложку хорошаго чухонскаго масла, положить въ него мелко порубленной зелени пе-

трушки, слегка прокипятить, прибавить порубленныхъ анчоусовъ, а за неимѣніемъ ихъ, сарделекъ безъ костей, влить хорошаго крѣпкаго бульону. Муку и сахаръ развести бѣлымъ уксусомъ, вылить въ соусъ, прокипятить нѣсколько разъ. Этотъ соусъ подается къ отварной говядинѣ или жареной рыбѣ.

Выдать: 1 полн. столов. лож. чухонск. масла, 1 лож. порублен. зелени петрушки, 3—4 анчоуса или сарделекъ, 2 стак. бульона, 1/2 стол. лож. муки, 1 лож. уксусу, 2 куска сахару, соли.

Въ этотъ соусъ хорошо прибавить немного лимонной цедры, снятой на сахаръ.

366. **Другимъ манеромъ.** Вскипятить въ кастрюлѣ ложку чухонскаго масла, всыпать въ него муку, проварить, постоянно мѣшая, чтобы не пригорѣло, развести бульономъ, вливая его понемногу, размѣшать до гладкости, чтобы не было комковъ, положить рубленой зелени петрушки, капарцовъ, шампиніоновъ, шарлотокъ, порубленный анчоусъ, поставить на плиту, кипятить около получаса.

Выдать: 1 столов. лож. чухонск. масла, соли, 1 лож. муки, 6 шарлотокъ, 1/2 лож. рублен. зелени петрушки, 2 1/2 стак. больону, 2 лож. капарцовъ, 20 шт. мелкихъ шампиніоновъ, 1 анчоусъ, 2 лож. оливокъ безъ косточекъ.

367. **Соусъ испанскій.** Телятину вымыть, порѣзать маленькими кусочками, положить въ кастрюлю, прибавить грибовъ, луку, зелени петрушки, гвоздики, закрыть кастрюлю крышкой, поставить на плиту, тушить до мягкости, почаще потряхивая, чтобы не пригорѣло, влить бульону и вина, положить соли, муки, варить на самомъ легкомъ огнѣ около часа, снять жиръ, процѣдить сквозь рѣдкое сито.

Выдать: 1 1/2 ф. телятины, 4 шт. шампиніоновъ или бѣлыхъ грибовъ, 1 луковицу, зелени петрушки, 3 зерна гвоздики, 2 1/2 стак. крѣпкаго бульону, соли, 1/2 стак. бѣл. вина, 1/2 лож. муки.

368, **Соусъ сальми къ дичи и домашней уткѣ.** Положить масло въ кастрюлю, поставить на плиту; когда закипитъ, всыпать муку, размѣшать, влить бульону и краснаго вина, не переставая мѣшать, положить цѣльными: эшалоту, петрушку, тмину, лавроваго листа, соли, перцу въ зернахъ, дать кипѣть на небольшомъ огнѣ 1/2 часа. Передъ отпускомъ вынуть эшалотъ, лавровый листъ, перецъ, петрушку, выжать въ соусъ сокъ изъ лимона и подать.

Выдать: масла 2 лож., 1 полн. лож. муки, 1 стак. красн. вина, 2 стак. бульону, 4 шт. эшалоту, 1 петрушку, 2 лавров. листа, соли, 8 зеренъ перцу, 1 щепоть тмину, 1/2 лимона, 1 кусокъ сахару.

369. **Соусъ велюте.** Положить въ кастрюлю масла, покрошенныхъ моркови, луку, петрушки, тмину, лавроваго листу въ порошкѣ, ветчины, говядины, дичи, какая найдется, налить горячей воды, если есть, бульону, поставить на плиту и когда хорошо уварится, снять съ огня; всѣ куски мяса проколоть въ нѣсколькихъ мѣстахъ вилкой, чтобы изъ него вышелъ весь сокъ, прибавить гвоздики, сухихъ свѣжихъ или маринованныхъ грибовъ, (безъ уксусу) прокипятить, снять пѣну и варить на легкомъ огнѣ часа три; затѣмъ положить муки, сахару, размѣшать, варить на слабомъ огнѣ еще около часа, процѣдить, слить въ банку, завязать пузыремъ и употреблять по мѣрѣ надобности для приготовленія разныхъ соусовъ.

Выдать: 3 лож. масла, 1 ф. ветчины, дичи и говядины 3 ф., 2 моркови, 2 луковицы, 2 петрушки, 1 щепоть тмину, 5 лавров. листовъ, 5 гвоздикъ, 1/8 ф. грибовъ, 2 лож. муки, 4 куска сахару.

370. **Соусъ финансьеръ съ трюфелями.** Вскипятить въ кастрюлѣ рейнвейнъ вмѣстѣ съ сокомъ трюфелей и шампиніоновъ, прибавить двѣ ложки соуса велюте, уварить. Два трюфеля мелко порѣзать, отварить въ шампанскомъ, вынуть друшлаковой ложкой, порѣзать, опустить въ соусъ.

Этотъ очень вкусный соусъ хорошъ къ мелкой дичи.

Выдать: 2 стак. рейнвейна, 5 трюфелей, 7 шампиніоновъ, 1 стак. шампанскаго, 2 трюфеля, 2—3 лож. соусу велюте № 369.

371. **Соусъ голландскій къ дичи.** Положить въ кастрюлю масло и муку, развести холоднымъ бульономъ, поставить на плиту, дать вскипѣть, постоянно мѣшая. Желтки разбить со сливками, влить въ соусъ, положить соли, выжать сокъ изъ лимона, подержать на небольшомъ огнѣ минутъ 15, не давая кипѣть.

Выдать: 1 столов. лож. масла, 1 1/2 лож. муки, 2 стак. бульону, 1 стак. сливокъ, 3 желтка, соли, 1/2 лимона.

372. **Другимъ манеромъ.** Растереть хорошее чухонское масло добѣла, смѣшать съ мукой, развести бульономъ, положить очищенныхъ отъ кожицы, порѣзанныхъ ломтиками соленыхъ огурцовъ, гвоздики, зубокъ натертаго на теркѣ чесноку, кто любитъ, немного уксусу, или лимоннаго сока, сахару, прокипятить, вбить желтки, поставить на плиту, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, но не кипятить.

Этотъ соусъ приготовляется передъ самымъ обѣдомъ.

Выдать: 1 столов. лож. масла, 1 лож. муки, 2 1/2 стак. бульону, 3 соленыхъ огурца, 3 шт. гвоздики, 1 зубокъ чесноку, кто любитъ, 1 лож. уксусу или лимонн. соку, 1 стол. лож. мелкаго сахару, 3 желтка, соли.

373. **Соусъ майонезъ.** 3—4 самыхъ свѣжихъ сырыхъ желтка, немного лимоннаго сока, соли, сбивать въ холодномъ мѣстѣ, прибавляя по каплѣ самаго лучшаго прованскаго масла. Время отъ времени вливать по каплѣ уксусу. Сбивать на льду вѣничкомъ, пока не погустѣетъ и не побѣлѣетъ, положить рубленой зелени петрушки.

Выдать: 3—4 желтка, 1/2 лимона, 1/2 стак. самаго лучшаго прованск. масла, 2 лож. бѣлаго хорошаго уксусу, зелени петрушки.

374. **Соусъ съ анчоусами къ лососинѣ холодный.** Выбрать кости изъ анчоусовъ, мелко изрубить ихъ; готовую горчицу растереть съ круто сваренными желтками, прованскимъ масломъ, развести уксусомъ, прибавить капарцовъ, смѣшать съ анчоусами облить рыбу.

Выдать: 3 анчоуса, 2 ложки, масла, соли, 3 желтка. $^3/_4$ стак. уксусу, 2 лож. капарцовъ.

375. **Соусъ татарскій къ рыбѣ.** Сырые самые свѣжіе желтки растереть добѣла съ сахаромъ, прованскимъ масломъ, развести бѣлымъ уксусомъ, прибавить тертаго на теркѣ хрѣну, размѣшать.

Выдать: 6 желтковъ, 3 лож. мелкаго сахару, $^1/_2$ стак. тертаго хрѣну, 1 стак. уксусу, 3 лож. прованск. масла.

376. **Татарскій соусъ съ грецкими орѣхами къ рыбѣ.** Самые свѣжіе грецкіе орѣхи очистить отъ скорлупы, очень мелко истолочь въ ступкѣ, подливая понемногу воды, чтобы не замаслились, смѣшать съ готовой горчицей, растертыми съ прованскимъ масломъ крутыми желтками, прибавить очень немного соли, мелкаго сахару, мелко истолченыхъ, просѣянныхъ сухарей, влить уксусу, размѣшать, облить рыбу, или подать отдѣльно въ соусникѣ. Приготовляется этотъ соусъ непремѣнно передъ самымъ отпускомъ.

Выдать: 25 грецкихъ орѣховъ, 1 лож. сухарей. $^3/_4$ стак. уксусу, 3 желтка, 1 ложк. прованск. масла. $1/3$ чайной лож. готовой горчицы, 1 столов. лож. сахару.

377. **Острый соусъ къ разной рыбѣ.** Влить въ кастрюлю крѣпкаго бульону, самаго свѣжаго прованскаго масла, положить мелко покрошенныхъ шарлотокъ, зелени петрушки, эстрагону, тиміану, базилики, соли и перцу въ зернахъ, поставить на плиту, дать кипѣть. Муку смѣшать съ масломъ, развести ложкой бульона, вылить въ соусъ, прокипятить, протереть сквозь не очень частое сито, выжать сокъ изъ лимона, прибавить немного сахару.

Выдать: 3 стак. крѣпкаго бульону, разной зелени по 1 горсти, 2 лож. масла, 10 шт. шарлотокъ.

378. **Соусъ перцовый къ говядинѣ.** Положить въ кастрюлю ветчину, крупно порѣзанный лукъ, зубокъ чесноку, кто любитъ, зелени петрушки, понемногу тиміану и базилики, гвоздики, лавроваго листа, поставить на огонь, поджарить докрасна, положить муки, влить бульону, краснаго вина и ложку уксусу, прокипятить нѣсколько разъ, процѣдить, всыпать большую горсть русскаго перцу въ зернахъ, соли, проварить хорошенько и подать.

Выдать: $1/2$ ф. ветчины безъ кожи, 3 луковицы, 1 зубокъ чесноку, 3 лавров. листа, 4 шт. гвоздики, зелен. петрушки, соли, тиміансу базилики, 1 лож. столов. муки, 1 лож. уксусу, 1 стак. вина, 2 стак. бульону.

379. **Соусъ провансальскій.** Положить въ кастрюлю шарлотокъ, рубленыхъ шампиніоновъ, зубокъ чесноку, кто любитъ, влить двѣ столовыя ложки самаго лучшаго прованскаго масла, поставить на плиту, слегка поджарить, всыпать муки, влить бульону и хорошаго бѣлаго вина, положить соли и пучекъ зеленой петрушки, варить на легкомъ огнѣ $^1/_2$ часа, вынуть петрушку, чеснокъ и подавать.

Выдать: 2 лож. прованск. масла, 10 шарлотокъ, 8 шампиніоновъ, 1 столов. лож. муки, 1 стак. бѣл. вина, 1 зубокъ чесноку, кто любитъ, 2 стак. бульону, соли, пучекъ зеленой петрушки.

380. **Соусъ изъ шампиніоновъ.** Шампиніоны перебрать, чтобы не было червивыхъ, снять верхнюю кожицу, скропить лимоннымъ сокомъ, чтобы грибы не почернѣли, сложить въ кастрюлю, прибавить рубленой зелени петрушки, немного испанскаго луку, масла, закрыть кастрюлю крышкой и тушить $^1/_4$ часа; положить муку, развести бульономъ, выжать сокъ изъ $^1/_2$ лимона, прокипятить, влить бѣлаго вина, еще разъ вскипятить. Этотъ соусъ подается къ курицѣ или телячьимъ мозгамъ.

Выдать: $1^1/_2$ ф. шампиніоновъ, $1/8$ ф. масла, 1 лимонъ, 1 полн. лож. муки, луку, зелени петрушки, соли, 2 стак. бульону, 1 стак. бѣл. вина.

381. **Еще соусъ изъ шампиніоновъ.** Вскипятить въ кастрюлѣ масло всыпать муку, проварить, постоянно мѣшая, развести бульономъ, вливая его понемногу, положить соли, прокипятить. Шампиніоны перебрать, снять верхнюю кожицу, скропить лимоннымъ сокомъ, чтобы не почернѣли, положить въ соусъ, закрыть кастрюлю крышкой и варить на небольшомъ огнѣ. Когда шампиніоны сварятся, положить желтки, разбитые со сливками и рубленой зелени петрушки.

Выдать: $1/8$ ф. масла, $1^1/_2$ ф. шампиніовъ, 1 лож. муки, $^1/_2$ лимона, соли, 2 стак. бульону, 3 желтка, 1 стак. хорошихъ сливокъ, зелен. петрушки.

382. **Соусъ съ шафраномъ къ рыбѣ, постный.** Коренья вычистить, порѣзать, налить рыбнымъ бульономъ, сварить до готовности, положить перемытаго кишмишу или изюму безъ зеренъ, порѣзаннаго ломтиками лимона, (зернышки вынуть непремѣнно), прокипятить, положить сахару, муки, очень мелко толченаго шафрану, масла, датъ вскипѣть, влить вина, и если будетъ недостаточно кисло, влить еще уксусу или лимоннаго сока, прокипятить только одинъ разъ. Отвареную рыбу уложить на блюдо, огарнировать отварнымъ мелкимъ картофелемъ, облить соусомъ, остальное подать въ соусникѣ.

Выдать: кореньевъ по 1 штукѣ, $1^1/_2$ ф. картофелю, 1 лож. муки, 2 лож. масла, 1 лимонъ, 2 стол. лож. толченаго шафрану, 1 стак. бѣлаго вина, 2 стак. бульону.

383. **Раковый соусъ со сливками.** Отварить раки съ солью и укропомъ, ножки и шейки вычистить; ножки и внутренній жиръ истолочь въ ступкѣ, развести хорошими свѣжими сливками, положить раковаго масла, соли, яицъ, мелко толченыхъ сухарей, мушкатнаго цвѣта, лимоннаго сока, очищенныя раковыя шейки, зелени петрушки, прокипятить. Подается къ пудингу изъ рыбы, рыбнымъ и рисовымъ котлетамъ.

Выдать: 30 раковъ, $2^1/_2$ стак. сливокъ, 3 лож. раковаго или сливочн. масла, 2 желтка 2 лож. сухарей, соли, $1/8$ мушкат. цвѣта, зелени петрушки и укропа.

384. **Другимъ манеромъ.** Раки отварить съ солью и укропомъ, очистить ножки и шейки, всю скорлупу истолочь вмѣстѣ съ внутреннимъ жиромъ, сложить въ кастрюльку, поджарить съ масломъ, развести бульономъ, разъ прокипятить, процѣдить; вскипятить въ кастрюлькѣ ложку масла, всыпать муку, слегка поджарить, развести процѣженнымъ раковымъ бульономъ, положить сметаны или сливокъ, лимоннаго соку, можно прибавить ложку тер-

таго швейцарскаго сыра, вскипятить, процѣдить, положить рубленой зелени петрушки, подать къ вареной курицѣ, молодой индѣйкѣ, судаку, огарнировавъ ихъ раковыми шейками и ножками.

Выдать: 30 раковъ, 2 лож. масла, 3 лож. сметаны или сливокъ. зелени петрушки, соли, 1 лож. тертаго сыру. Можно прибавить чуть-чуть толченаго мушкатн. орѣха.

385. **Соусъ бѣлый къ вареной телятинѣ, курицѣ или индѣйкѣ.** Разогрѣть въ кастрюлѣ масло, всыпать муку, вскипятить, развести бульономъ, отъ курицы, или индѣйки, вливая его понемногу и, мѣшая постоянно. положить сметаны, маринованнаго крыжовника, кто любитъ, прокипятить хорошенько, процѣдить, всыпать мелко изрубленной зелени петрушки или укропа, соли, облить телятину, курицу или индѣйку, положенную въ глубокое блюдо или салатникъ.

Выдать: 1½ лож. масла, 1 полн. столов. лож. муки, 1 стак. (1½ ф.) сметаны, зелени петрушки и укропа 1 чайн. лож., 1 столов. лож. крыжовнику.

386. **Соусъ для майонезовъ.** Положить въ кастрюлю или глубокую каменную чашку очень мелко изрубленной зелени петрушки, кервеля, эстрагону, крессъ-салату, мелкаго луку, 2 желтка, соли, толченаго перцу, влить половину уксуса, мѣшать не переставая, подливая по каплѣ самаго лучшаго прованскаго масла, сбивать вѣничкомъ на льду до тѣхъ поръ, пока получится очень густая масса, влить остальной уксусъ, размѣшать. Этотъ соусъ очень нѣженъ; въ него обмакиваютъ куски дичи и рыбы, предназначенные для майонеза.

Выдать: 2 желтка, 3 зерна перцу, соли, 3 шт. мелкаго луку, (шарлоттъ) 1 горсть разн. зелени, ½ стак. хорошаго уксусу, 1 стак. самаго лучшаго прованск. масла.

387. **Соусъ изъ трюфелей къ жаркому и паштету изъ дичи или утки.** Говядину и шпикъ мелко изрубить, сложить въ кастрюлю, прибавить луку, кореньевъ, лавроваго листа, перцу англiйскаго, поджарить докрасна, незакрывая кастрюлю крышкой; поджарить масло съ мукой, развести бульономъ, вылить въ кастрюлю съ кореньями, вскипятить, не переставая мѣшать, процѣдить, влить хорошей мадеры, положить нарѣзанныхъ ломтиками французскихъ трюфелей, разрѣзанныхъ въ длину корнишоновъ, варить на легкомъ огнѣ ¼ часа, снять лишнiй жиръ, прибавить немного соли, если понадобится, подать къ паштету или жаркому.

Выдать: 1½ ф. мягкой говядины, ¼ ф. шпика, 1 луковицу, всѣхъ кореньевъ по 1 шт. средн. величины, 2 лавров. листа, 10 зеренъ англiйск. перцу, 5 корнишоновъ, 7 трюфелей, ½ стак. мадеры, ½ лож. муки, ½ лож. чухонск. масла.

388. **Еще соусъ къ паштетамъ.** Распустить въ кастрюлѣ чухонское масло, выдавить въ него сокъ изъ ½ лимона, влить 1 стаканъ хорошаго бульону, вскипятить, всыпать очищенные шампиньоны, проварить хорошо, вынуть грибы, нашинковать ихъ мелко. Муку поджарить съ масломъ, развести соусомъ, въ которомъ варились шампиньоны, положить соли, влить большую рюмку хересу, опустить грибы, прокипятить, облить паштетъ.

Выдать: 2 лож. масла, ½ лимона, 3 стак. бульону, 1 ф. шампиньоновъ, 1 лож. муки, соли, 1 рюмку хересу.

389. **Соусъ провансаль къ телятинѣ или бараниня.** 4—5 ложекъ тертаго бѣлаго хлѣба всыпать въ кастрюлю, влить бѣлаго вина, положить разрѣзанный лимонъ, выбравъ изъ него всѣ сѣмячки до самаго маленькаго, мелко порѣзанныхъ шампиньоновъ, шарлотокъ, зеленой петрушки и эстрагону, влить стаканъ крѣпкаго бульону и ½ стакана самаго свѣжаго прованскаго масла, положить соли, перцу и кипятить ½ часа, отставить, снять лишнiй жиръ, процѣдить. Этотъ соусъ подается къ телятинѣ, бараниня, курицѣ или рыбѣ.

Выдать: 4—5 лож. тертой булки, 1 стак. крѣпкаго бульона, ½ стак. прованск. масла, соли, 8 зеренъ англiйск. перцу.

Или: 2 столовыя ложки прованскаго масла, 1 зубокъ чесноку, 1 ложку мелко порубленныхъ шарлотокъ, 8 шт. шампиньоновъ поставить на огонь на 10 минутъ, прибавить 1 лавровый листъ, вѣточку тмина, 1 стаканъ бѣлаго вина, 6 зеренъ перца, листокъ мушкатнаго цвѣта, тушить на легкомъ огнѣ ½ часа. Затѣмъ всѣ специи и чеснокъ вынуть прочь, подлить 3—4 ложки крѣпкаго бульона, дать прокипѣть, влить столовую ложку лимоннаго сока или 2 ложки пюре изъ томатовъ, процѣдить сквозь рѣшето.

Подается какъ къ мяснымъ, такъ и къ рыбнымъ блюдамъ.

390. **Соусъ французскiй къ рыбѣ.** Покрошить мелко зелень петрушки, укропа, эстрагона; нашинковать молодую свеклу, рѣпу, коротель; положить въ кастрюлю масла, поставить на плиту и когда закипитъ, всыпать муки, проварить, развести хорошимъ бульономъ, положить соли, покрошенную зелень, свеклу и рѣпу, влить лимоннаго сока или уксусу, чтобы соусъ имѣлъ кисловатый вкусъ, закрыть кастрюлю крышкой и тушить на легкомъ огнѣ. Соусъ этотъ долженъ быть густой.

391. **Красный соусъ съ мадерой.** Ложку муки поджарить съ масломъ докрасна, развести бульономъ, прокипятить хорошенько; положить сахару, лимоннаго сока, влить мадеры, вскипятить.

Выдать: 1 полную лож. муки, 2 лож масла, ½ лимона, 3—4 куска сахару, ½ чайнаго стак. мадеры.

392. **Соусъ изъ сарделекъ.** Поджарить муку съ масломъ, и мелко порубленными, очищенными отъ костей сардельками, развести бульономъ, опустить ломтики лимона безъ сѣмячекъ, вскипятить одинъ разъ, влить столоваго вина, сильно подогрѣть, но не кипятить.

Выдать: 2 лож. чухонск. масла, 1 лож. муки, 5 сарделекъ, ½ лимона, ¾ стакана вина, 2 стак. бульона.

Этотъ соусъ подается къ жаркому.

393. **Соусъ изъ сарделекъ холодный къ заливному.** Смѣшать хорошенько самое свѣжее прованское масло съ солью, сахаромъ и 4 ложками бѣлаго

уксусу. Вымыть и очистить отъ костей сардельки, истолочь ихъ въ ступкѣ съ крутосвареными желтками, смѣшать съ прованскимъ масломъ, развести эстрагоннымъ уксусомъ.

Выдать: 3 лож. прованск. масла, соли, 1 полную лож. мелкаго сахару, 4 желтка, 7 сарделекъ, уксусу.

394. **Соусъ бѣлый масляный къ овощамъ.** Растереть хорошо муку со сливочнымъ или чухонскимъ масломъ, влить стаканъ воды, выжать сокъ изъ полъ лимона, положить соли, мушкатнаго орѣха, размѣшать хорошенько, поставить на очень сильный огонь и какъ только закипитъ хорошо, снять съ огня, положить хорошій кусокъ сливочнаго масла, мѣшать, пока оно растаетъ совершенно, облить спаржу, картофель и проч.

Выдать: 1/8 ф. масла, соли, 1 лож. муки, 1/2 лимона, 1/16 мушкат. орѣха.

395. **Соусъ грибной къ гусю и уткѣ.** Грибы перемыть, отварить съ цѣлыми луковицами въ трехъ стаканахъ воды, процѣдить. Вскипятить въ кастрюлѣ масло, всыпать муку, проварить, мѣшая, но недать мукѣ зарумяниться, развести процѣженнымъ бульономъ, влить сметаны, прокипятить, положить мелко пошинкованные свареные грибы, соли, облить утку, гуся или говядину.

Выдать: 8 грибовъ, 1 лож. муки, 1 1/2 лож. масла, соли, 2 луковицы, 1—1 1/2 стак. сметаны.

Можно прибавить въ соусъ поджареннаго въ маслѣ луку, кусокъ сахару и 1 чайную ложку уксусу.

396. **Обыкновенный соусъ бѣлый.** Вскипятить масло съ мукою, развести 2 1/2—3 стаканами бульона, положить соли, рубленой зелени петрушки и укропа, вскипятить. Если этотъ соусъ подается къ говядинѣ, жареной или разварной, положить въ него зеленаго луку.

Выдать: 1 1/2 лож. масла. 1 полн. столов. лож. муки, 3 стак. бульона, соли, зелени петрушки и укропа, (зеленаго луку).

397. **Крѣпкій соусъ.** Говядину, шпикъ и коренья порѣзать, поджарить съ масломъ докрасна, влить 3 стакана воды, кипятить 1/2 часа, процѣдить; поджарить масло съ мукою, развести этимъ бульономъ, положить сухого бульона, соли, лимоннаго сока, прокипятить, отставить, снять лишній жиръ. Хорошо влить въ этотъ соусъ 1/2 стак. мадеры.

Выдать: 1 ф. говядины, 1/2 ф. шпика, соли, кореньевъ по 1 шт. 1/4 лимона, 1 лож. масла, 1 лож. муки, 1 луковицу, 2 лота сухого бульона.

398. **Кислосладкій соусъ къ котлетамъ, жареному лещу.** Положить въ кастрюлю нашинкованной моркови, перемытаго черносливу, кишмишу, сахару, налить бульономъ и варить до готовности. Поджарить муку съ масломъ, развести бульономъ, влить въ соусъ, размѣшать, прокипятить нѣсколько разъ, подкрасить подожженымъ сахаромъ, дать вскипѣть и подать.

Выдать: 1 лож масла, 1 лож. муки, соли, 1/2 ф. черносливу, 1/2 ф. кишмишу, 3 стак. бульону, 1 морковъ, 2 лож. мелкаго сахару.

Вмѣсто подожженнаго сахару положить 2 лож. соусу велюте.

399. **Соусъ французскій къ селедкѣ.** Готовую французскую горчицу растереть съ сахаромъ, влить самаго свѣжаго прованскаго масла, мѣшать въ одну сторону, пока получится густая масса, выжать сокъ изъ лимона, отчего онъ сдѣлается жиже и свѣтлѣе; облить селедку, не гарнируя ее ничѣмъ.

400. **Соусъ изъ икры.** Снять жиръ съ подливки отъ жареной телятины, положить въ нее свѣжепросольной икры, кусокъ сухого бульона, распущеннаго въ бульонѣ, масла, лимоннаго сока, процѣдить.

Выдать: 4 лож. икры, 1/2 лож. масла, 1/4 лимона, кусокъ сухого бульона величиною въ голубиное яйцо.

401. **Соусъ къ говядинѣ.** Муку поджарить съ масломъ, развести бульономъ, влить вина, положить сахару, кишмишу, который нужно предварительно перебрать и вымыть хорошенько, нарѣзаннаго ломтиками лимона безъ зеренъ, прокипятить нѣсколько разъ, чтобы кишмишъ сварился совершенно.

Выдать: 1 1/2 лож, масла, 1 лож. муки, 1 стак. бѣл. вина, 2 стак. бульону, 3/4 стак. кишмишу, 1/2 лимона.

402. **Соусъ къ говядинѣ съ солеными огурцами.** Масло вскипятить въ кастрюлѣ, всыпать муку, размѣшать, развести бульономъ, положить очищенные и порѣзанные ломтиками соленые огурцы, кипятить, пока огурцы сдѣлаются мягкими.

Можно прибавить кусокъ сахару и рубленой зелени петрушки.

Выдать: 4 соленыхъ огурца, 1 лож. муки, 1 1/2 лож. масла, 1 кусокъ сахару, зелени петрушки.

403. **Польскій соусъ изъ шиповника къ жареному вепрю, сернѣ, дикой козѣ.** Ягоды шиповника очистить отъ зернышекъ и волосковъ, перемыть хорошенько въ нѣсколькихъ водахъ, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ, варить на легкомъ огнѣ, пока ягоды сдѣлаются совершенно мягкими, протереть сквозь сито. Муку проварить отдѣльно въ маленькой кастрюлькѣ, развести нѣсколькими ложками бульона, вылить въ пюре, развести до надлежащей густоты легкимъ бѣлымъ виномъ, прибавить мелкаго сахару, прокипятить разъ и подавать.

Выдать: 2 стак. ягодъ шиповника, 2 стак. бульону, 1 лож. муки, 1 лож. сливочнаго масла, 1 1/2 стак. бѣл. вина, 2 лож. мелкаго сахару.

404. **Темный соусъ къ говядинѣ.** Морковь, лукъ и кусокъ ветчины покрошить, сложить въ кастрюлю съ масломъ, поджарить докрасна, всыпать ложку муки, развести крѣпкимъ бульономъ, положить лавроваго листа, гвоздики, перцу въ зернахъ, соли, закрыть кастрюлю крышкой, варить на легкомъ огнѣ. Когда хорошо уварится, процѣдить, положить капарцовъ, корнишоновъ, масла изъ подъ сардинокъ, поджареннаго въ маслѣ луку, прокипятить раза два.

Выдать: 1 морковь, 2 луковицы, 1/4 ф. ветчины, 1 лож. масла, 1 лож. муки, 3 стак. бульону, 2 лавров. листа, 4 шт. гвоздики, 6 зеренъ перцу, соли, 2 лож. капарцовъ, 4 корнишона, 2 лож. масла, изъ подъ сардинокъ, 1 лож. масла поджарить лукъ.

405. **Соусъ изъ капусты къ сосиськамъ, котлетамъ и языку.** Свѣжую капусту нашинковать, перетереть съ солью, отжать, сложить въ кастрюлю или глубокую чашку, залить кипяткомъ, закрыть. Когда вода остынетъ, отжать капусту, положить ее на сковороду, поджарить съ масломъ и мелко покрошеннымъ лукомъ докрасна, переложить въ кастрюлю, налить бульономъ, прибавить сахару, соли, уксусу, закрыть крышкой, тушить на легкомъ огнѣ; когда капуста уварится, подправить соусъ мукой, положить лавроваго листа, перцу въ зернахъ, прокипятить нѣсколько разъ. Передъ отпускомъ, лавровый листъ и перецъ вынуть.

Выдать: 1 кочанъ сред. величины капусты, 3 лож. масла, соли, 2 лож. уксусу, 3 лож. мелкаго сахару, 1 луковицу, 1 лож. муки, 2 лавров. листа, 8 зеренъ перцу.

Можно подкрасить соусъ поджареннымъ докрасна сахаромъ или соусомъ велюте.

406. **Соусъ изъ шинкованной кислой капусты.** $1^1/_2$ ф. капусты сполоснуть въ холодной водѣ, отжать, поджарить съ масломъ и лукомъ, далѣе поступать какъ сказано въ предыдущемъ №.

407. **Соусъ изъ красной смородины къ дичи.** Очищенную красную смородину сполоснуть въ холодной водѣ, протереть сквозь сито, влить вина, прибавить соусу отъ жаркого, мелкаго сахару, немного корицы, всыпать картофельной муки, вскипятить.

Выдать: $1^1/_2$ стак. смородины, $^1/_2$ стак. вина, $^1/_2$ стак. мелк. сахару, 1 чайн. лож. картофельн. муки, кусокъ корицы длиною въ вершокъ.

408. **Соусъ изъ щавеля и шпината.** Щавель или шпинатъ перебрать, перемыть въ холодной водѣ, отварить въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на друшлакъ, протереть сквозь сито, сложить это пюре въ кастрюлю, прибавить желтковъ, соли, сахару, бульону, свѣжей сметаны, размѣшать, поставить на плиту, варить, пока погустѣетъ, постоянно мѣшая, но не кипятить.

Подается съ выпускными яйцами, поджаренными въ маслѣ гренками изъ бѣлаго хлѣба, котлетами.

Выдать: 2 ф. чистаго щавеля, 2 лож. масла, 2 желтка, 1 стак. бульону, 1 стак. свѣжей сметаны, 2 лож. мелкаго сахару, соли.

Если соусъ приготовляется изъ шпината, то для кислоты необходимо влить лимоннаго сока или уксусу.

409. **Другимъ манеромъ.** Перебрать, перемыть щавель, залить кипяткомъ, откинуть на сито, отжать, мелко изрубить; лукъ очень мелко покрошить, обжарить въ маслѣ, всыпать муку, щавель, посолить, влить сметаны, бульону, положить сахару, поставить на легкій огонь, варить, безпрестанно мѣшая.

Выдать: 2 ф. щавелю, 1 луковицу небольшую, 1 лож. масла, $^1/_2$ лож. муки, 1 стак. сметаны, 2 лож. мелкаго сахару, $1/4$ стак. бульону.

410. **Соусъ къ цвѣтной капустѣ.** Растереть добѣла хорошее чухонское масло, положить немного муки, развести согрѣтыми, но не кипячеными сливками, положить цедру съ $^1/_2$ лимона, дать вскипѣть, вбить желтки, растертые съ мелкимъ сахаромъ, поставить еще разъ на плиту, мѣшать, пока не загустѣетъ, но не давать кипѣть.

Выдать: 2 стак. сливокъ, 1 столов. лож. муки, 1 столов. лож. чухонск. масла, $^1/_2$ лимона 3—4 желтка, 6 кусковъ сахару.

411. **Соусъ изъ хрѣна со сметаной къ говядинѣ.** Разогрѣть ложку чухонскаго масла въ маленькой кастрюлькѣ, всыпать натертый на теркѣ хрѣнъ, влить свѣжей сметаны, положить соли, сахару, сырые желтки, если недостаточно кисло, влить немного уксусу, разогрѣть до самаго горячаго состоянія, постоянно мѣшая, но не кипятить.

Выдать: $1/2$ стак. тертаго хрѣна, $1^1/_2$ стак. сметаны, 1 лож. масла, соли, 2 куска сахару, 2 желтка, 1 лож. уксусу).

Или: смѣшать тертый хрѣнъ со сметаной, облить холоднаго, отварного поросенка, телячьи ножки и головку.

412. **Соусъ изъ пастернака къ котлетамъ.** Очистить, перемыть коренья пастернака, порѣзать тонкими ломтиками, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ, положить соли, сахару, чухонскаго масла, варить до готовности, подправить мукою, прокипятить и подавать.

Выдать: 2—3 корня пастернака, 1 лож. мелкаго сахару, соли, 1 лож. муки.

413. **Соусъ изъ сухого горошка къ ветчинѣ, мозгамъ, перепелкамъ, языку, котлетамъ.** Сухой англійскій горошекъ промыть холодной водой, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ, положить сахару, соли, масла, варить на легкомъ огнѣ. Ложку муки развести нѣсколькими ложками холоднаго бульону, влить въ соусъ, прокипятить. Кусокъ сахару поджечь на сковородкѣ, влить 3 ложки горячей воды, вскипятить, вылить въ горошекъ, положить $1^1/_2$ лота сухого бульона, проварить.

Выдать: $1/3$ ф. горошку, 1 столов. лож. мелкаго сахару, соли, 1 лож. масла, 3 стак. бульону, $1^1/_2$ лота сухого бульона, 1 кусокъ сахару, $1/2$ лож. муки.

414. **Картофельное пюре.** Картофель очистить отъ кожицы, перемыть, отварить въ соленой водѣ, горячій протереть сквозь сито или частое рѣшето, сложить въ кастрюлю, развести цѣльнымъ молокомъ, еще лучше свѣжей сметаной, прибавить сахару, соли, чухонскаго масла, размѣшать хорошенько, прокипятить, почаще мѣшая, чтобы не пригорѣло. Долго кипятить не слѣдуетъ и приготовлять пюре нужно за $^1/_2$ часа до обѣда, иначе будетъ не вкусно и получитъ не красивый красноватый цвѣтъ.

Выдать: 1 гарнецъ картофелю; 2 стак. мелкаго сахару, 2 столов. лож. чухонск. масла.

415. **Масло поджаренное съ сухарями къ цвѣтной капустѣ, спаржѣ, артишокамъ.** Положить масло въ глубокую сковороду; поставить на плиту и когда закипитъ, всыпать мелко истолченыхъ сухарей, поджарить до темно-янтарнаго цвѣта.

Выдать: ³/₄ ф. чухонск. масла, 1¹/₂ стак. сухарей.

416. **Соусъ изъ луку къ говядинѣ и котлетамъ.** Очистить и мелко порѣзать луковицы, обжарить въ маслѣ, сложить въ кастрюлю, влить 2 стакана крѣпкаго бульону, положить кусокъ сухого продажнаго бульону, лимоннаго сока или уксусу, ложку мелкаго сахару, подправить ложкой муки, прокипятить. Кусокъ сахару положить на чистую сковородку, смочить его водой, поставить на плиту, кипятить, пока не подрумянится до темнаго цвѣта, влить 2 лож. воды, прокипятить, вылить въ соусъ, дать вскипѣть еще разъ.

Выдать: 1¹/₂ стак. мелко нарѣзаннаго луку, ¹/₈ ф. масла, 1 лож. муки, 1 лож. лимон. сока или уксусу, 4 куска сахару.

417. **Молочный соусъ съ ванилью къ пудингу.** Цѣльное молоко вскипятить съ сахаромъ и ванилью, процѣдить, опять вылить въ кастрюлю и поставить на теплое мѣсто, чтобы не остывало. Желтки растереть съ сахаромъ добѣла, вылить въ кастрюлю, разводя понемногу молокомъ, поставить на огонь, согрѣть до степени кипѣнія, взбивая вѣничкомъ, но не кипятить. Этотъ соусъ подается непремѣнно горячимъ—холодный онъ не вкусенъ.

Ваниль нужно столочь съ кускомъ сахару, завязать въ кисейку и опустить въ молоко.

Выдать: 1 бут. т. е. 3 стак. молока, 1¹/₂ чаш. мелк. сахару, 5 желтковъ 1 вершокъ ванили.

Оставшіеся бѣлки можно употребить на безе № 1271, воздушный пирогъ № 1140.

418. **Соусъ изъ клюквы.** Клюкву перемыть, растереть ложкой въ чашкѣ, влить 3 стакана воды, процѣдить, всыпать сахаръ, вскипятить. Картофельную муку развести нѣсколькими ложками холоднаго морсу, влить, быстро мѣшая, чтобы не было комковъ. Для запаха положить кусочекъ корицы, который нужно вынуть прочь, подавая на столъ, или лимонной цедры, снятой на сахаръ.

Выдать: 1 ф. клюквы 1 стак. мелк. сахару, 1¹/₂ лож. картофел. муки, палочку корицы.

Подается къ пудингу изъ рису или саго.

419. **Соусъ изъ сливъ къ пудингу.** Сливы сварить въ водѣ съ кускомъ корицы, протереть сквозь сито, смѣшать съ сахаромъ, влить бѣлаго столоваго вина, вскипятить; картофельную муку смѣшать съ холодной водой, вылить въ соусъ, вскипятить еще разъ, мѣшая.

Выдать: 3 ф. сливъ, ³/₄ стак. сахару, ¹/₂ вершка корицы, 1¹/₂ стак. бѣлаго вина, 1 лож. муки.

420. **Соусъ съ ромомъ къ пудингу.** Самое свѣжее чухонское масло разогрѣть въ кастрюлѣ, всыпать муку, размѣшать хорошенько, развести легкимъ бѣлымъ виномъ, прокипятить раза три. Желтки растереть съ сахаромъ, добѣла, положить въ соусъ, влить большую рюмку рому, поставить на огонь, взбивать вѣничкомъ, пока соусъ сдѣлается густымъ, но не кипятить.

Выдать: 1 столов. лож. масла, 1¹/₂ стак. вина, 1 неполн. лож. муки, 3 желтка, ¹/₂ стак. мелк. сахару, 1 рюмку рому.

421. **Шоколадный соусъ къ пудингу.** Желтки растереть съ сахаромъ добѣла, всыпать растертый въ порошокъ шоколадъ, развести вскипяченымъ слегка остывшимъ молокомъ, поставить на плиту, сбивать вѣничкомъ, пока не погустѣетъ, но не давать кипѣть.

Выдать: 2¹/₄ стак. цѣльнаго молока, ¹/₄ стак. мелк. сахару, ¹/₂ плитки шоколаду, 3 желтка.

422. **Соусъ изъ барбариса.** Барбарисный морсъ (продажный) развести 2 стак. воды, положить сахару, кусокъ корицы, или лимонной корки, вскипятить; ложку картофельной муки развести холодной водой, вылить въ соусъ, быстро мѣшая, прокипятить, корицу вынуть прочь.

Выдать: ²/₃ стак. барбарисnаго морсу, 1 лож. картофел. муки, 1 вершокъ корицы, ¹/₂ лимона, 1¹/₂ стак. сахару.

423. **Сабаіонъ къ пудингу.** Желтки растереть съ сахаромъ добѣла; за 10 минутъ до отпуска къ столу, влить въ кастрюлю холодное вино, выложить туда желтки, размѣшать, поставить на огонь и бить вѣничкомъ, непереставая до тѣхъ поръ, пока не сдѣлается густо какъ хорошая сметана. Кипѣть сабаіонъ не долженъ. Можно прибавить небольшую рюмку бѣлаго рому.

Выдать: 6—7 желтковъ, ¹/₂ стак. мелк. сахару, 1 полный стак. бѣлаго вина, 1 рюмку рому.

424. **Соусъ на красномъ винѣ.** Красное вино вскипятить съ сахаромъ, корицей, гвоздикой, лимонной коркой, выжать сокъ изъ ¹/₂ лимона. Картофельную муку развести холодной водой, влить въ вино, шибко мѣшая, вскипятить.

Выдать: 2 стак. краснаго вина, 1 стак. мелк. сахару, 4 шт. гвоздики, ¹/₂ вершка корицы, 1 лож. картофел. муки, ¹/₂ лимона.

425. **Лимонный соусъ.** Растереть добѣла 3 цѣльныхъ яйца и 3 желтка съ лимонной цедрой стертой на сахаръ, влить вино и сокъ изъ ¹/₂ лимона, размѣшать, поставить на легкій огонь, взбивать метелкой, не переставая; когда соусъ обратится въ густую пѣну и поднимется, снять съ огня и немедленно подать. Этотъ соусъ кипѣть не долженъ.

Выдать: 6 яицъ, ¹/₄ сахару, 1 стак. вина, ¹/₂ лимона.

426. **Соусъ миндальный.** Сладкій и горькій миндаль очистить, истолочь, очень мягко, прибавляя понемногу воды, чтобы не замаслился, сложить въ чашку, влить теплаго молока, размѣшать, процѣдить, покрѣпче отжать, вбить желтки, всыпать сахаръ, поставить на огонь, взбивать, пока погустѣетъ, дать согрѣться до самаго горячаго состоянія, но не кипятить.

Выдать: ¹/₄ ф. сладкаго и 6 шт. горькаго миндалю, 2 стак. молока, 5 желтковъ ¹/₄ стак. мелк. сахару.

427. **Миндальное молоко.** Миндаль очистить, очень мелко истолочь, подливая воды, развести водой или молокомъ, процѣдить, выжать хорошенько, смѣшать съ сахаромъ.

Это молоко подается къ киселю изъ разныхъ ягодъ и сыроповъ и къ кашамъ.

Выдать: 1/4 ф. сладкаго, 6 зеренъ горькаго миндалю, 2—3 стак. цѣльнаго молока, 2 лож. сахару.

428. **Маковое молоко.** Сѣрый макъ всыпать въ каменную чашку, обдать кипяткомъ, накрыть, дать стоять такъ 15 минутъ, слить всю воду, макъ растереть деревяннымъ пестикомъ или скалкой, развести водою, выжать крѣпко черезъ салфетку, смѣшать съ мелкимъ сахаромъ.

Подается какъ и миндальное молоко къ разнымъ киселямъ и кашамъ въ постные дни.

Выдать: 2½ сѣраго мака, ½ стак. сахара.

429. **Соусъ изъ разныхъ ягодъ къ пудингу.** Малину или землянику растереть ложкою, выжать весь сокъ черезъ салфетку, всыпать въ него мелкаго сахару, влить вина, развести водою такъ, чтобы соусу было не менѣе 2⅓ стакановъ, положить картофельной муки, размѣшать, разъ вскипятить.

Выдать: 3 стак. малины, или земляники, ½ стак. столоваго вина, 2 стак. мелк. сахару, 2 чайн. лож. картофельн. муки.

430. **Кляръ.** Муку смѣшать хорошенько съ желтками, солью, развести сливками, подливая понемногу и, размѣшивая, чтобы не было комочковъ, положить взбитые въ густую пѣну бѣлки, смѣшать.

Выдать: 1 стак. муки, 5 яицъ, 8 лож. сливокъ, соли.

431. **Кляръ на пивѣ.** Растереть муку съ прованскимъ масломъ, солью, развести бѣлымъ пивомъ, положить взбитые бѣлки, осторожно смѣшать.

Выдать: 1 стак. муки, 1 лож. прованск. масла, соли, 1 стак. пива, 2 бѣлка.

432. **Раковое масло.** Скорлупу отъ раковъ перемыть, очень мелко истолочь. На 4 стакана истолченой раковой скорлупы взять 2 стакана масла, распустить его въ кастрюлѣ, всыпать скорлупу, жарить на легкомъ огнѣ, часто мѣшая, чтобы не пригорѣло, до тѣхъ поръ, пока масло сдѣлается краснаго цвѣта, тогда процѣдить и выжать сквозь салфетку, слить въ поливную каменную банку или горшечекъ, завязать плотно и вынести въ холодное мѣсто.

Употребляется въ соусы, паштеты и проч.

ОТДѢЛЕНІЕ V.

Кушанья изъ овощей и разные къ нимъ гарниры.

А. Кушанья изъ овощей.

Б. Разные гарниры.

Отдѣленіе V.

Кушанья изъ овощей и разные къ нимъ гарниры.

Пропорція назначена на 6 человѣкъ.

А. Кушанья изъ овощей.

433. **Морковь.** Морковь перемыть, опустить въ кипятокъ на 20 минутъ или дать вскипѣть только одинъ разъ, вынуть, обтереть чистымъ полотенцемъ, чтобы сошла кожица, порѣзать не очень мелко, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ такъ, чтобы морковь только покрылась имъ, прибавить соли, чухонскаго масла, сахару, поставить на самый легкій огонь, тушить подъ крышкой до готовности; $^1/_2$ ложки муки развести теплымъ бульономъ, влить въ морковь, прокипятить. Огарнировать: 1) гренками изъ французской булки, 2) жареными или отварными цыплятами, 3) жареными сосиськами, 4) языкомъ, 5) котлетами.

Выдать: 2 ф. моркови, 2 лож. масла, $^1/_2$ лож. муки, 4 куска сахару.

434. **Морковь со сливками.** Приготовить морковь какъ сказано выше, откинуть на сито, сложить опять въ кастрюлю; желтки разбить хорошенько со сливками, вылить въ морковь, прибавить чухонскаго масла, рубленой зелени петрушки, размѣшать, поставить на плиту, дать задымиться, но не кипятить. Подать съ телячьими котлетами или мозгами.

435. **Морковь въ красномъ соусѣ.** Очистить отъ кожицы и перемыть морковь, порѣзать не очень мелко; распустить въ кастрюлѣ масло, всыпать мелкаго сахару, держать на огнѣ, пока хорошо зарумянится, всыпать морковь, влить бульону, поставить на легкій огонь, тушить подъ крышкой, встряхивая почаще кастрюлю, чтобы морковь не пригорѣла. Когда морковь сдѣлается мягкой, положить муки, порубленной зелени петрушки, сахару, прибавить, если нужно, бульону, поставить на легкій огонь; огарнировать котлетами изъ курицы или телятины.

436. **Морковь съ зеленымъ горошкомъ.** Сладкую морковь очистить, порѣзать тоненькими кружками, сложить въ кастрюлю, прибавить масла, сахару, немного бульону, тушить подъ крышкой на легкомъ огнѣ, смотрѣть, чтобы не пригорѣло. Вылущить молодой сахарный горошекъ, сложить въ другую кастрюлю, налить бульономъ, положить сахару, масла, поставить на легкій огонь; когда уварится, подбить мукою, прокипятить и подать, смѣшавъ съ морковью или то и другое отдѣльно въ двойномъ салатникѣ.

Выдать: 4 моркови, 2 ф. стручковъ, $1\frac{1}{2}$ лож. масла, $\frac{1}{2}$ лож. муки, 3 куска сахару.

437. **Морковь коротель подъ соусомъ.** Коротель очистить, перемыть, обварить разъ кипяткомъ, откинуть на друшлакъ, положить въ кастрюлю, налить хорошимъ бульономъ, положить сахару, сливочнаго масла, очень немного соли, варить на слабомъ огнѣ, пока морковь сдѣлается совсѣмъ мягкой, а бульонъ выкипитъ, выложить въ глубокое блюдо, облить испанскимъ соусомъ.

Выдать: 2 ф. моркови, 2 лож. масла, 4 куска сахару, соли. На соусѣ № 367.

438. **Морковь, рѣпа, капуста и картофель подъ молочнымъ соусомъ.** Отварить въ соленомъ кипяткѣ мелко порѣзанную морковь, рѣпу, небольшой кочешокъ бѣлой капусты также порѣзанный, очищенный картофель, слить воду, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода. Между тѣмъ обжарить муку съ масломъ, развести цѣльнымъ молокомъ или сливками, размѣшать хорошенько, прокипятить, опустить отвареные овощи, посолить, дать вскипѣть разъ и подать горячее.

Выдать: 2 моркови, 1 рѣпу, 1 небольшой вилокъ капусты, 8 шт. картофеля, соли, 2 стак. молока, $\frac{1}{2}$ лож. чухонск. масла, 1 лож. муки.

439. **Цвѣтная капуста.** Очистить отъ зеленыхъ листьевъ цвѣтную капусту, раздѣлить на части, отварить въ молокѣ съ солью, положить отвареннаго въ водѣ бѣлаго саго, чухонскаго масла, толченыхъ сухарей, сахару, очень немного перцу, прокипятить. Срѣзать верхнюю и нижнюю корки съ французской булки, порѣзать ее тоненькими ломтиками, смочить цѣльнымъ молокомъ, обжарить въ чухонскомъ маслѣ, огарнировать соусъ изъ капусты, подать.

Выдать: 2—3 головки цвѣтной капусты, 3 стак. молока, соли, $\frac{1}{2}$ чаш. саго, 2 лож. стол. чухонск. масла, 1 лож. толченыхъ сухарей, 1 лож. сахару, 3 зерна англійскаго перцу, 1 франц. булку, $\frac{1}{4}$ ф. масла поджарить гренки, 1 стак. молока.

440. **Цвѣтная капуста съ сухарями.** Головки цвѣтной капусты очистить отъ листьевъ, положить въ холодную воду на 1 часъ, потомъ отварить въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на друшлакъ, уложить на небольшое блюдо корешками въ середину, а цвѣтомъ снаружи, облить чухонскимъ масломъ, поджаренымъ съ сухарями, № 415 или сабайономъ № 423, или молочнымъ соусомъ № 394. Долго варить капусту не слѣдуетъ,—провареная очень не вкусна.

Выдать: 3—4 головки капусты.

Или: отвареную цвѣтную капусту, какъ сказано выше, уложить на блюдо, присыпать сыромъ пармезаномъ, облить масломъ, поджаренымъ съ тертой булкой, вставить въ печь на 20 минутъ.

Или: отварить цвѣтную капусту, уложить на блюдо. Приготовить бѣлый соусъ, прибавивъ къ нему пармезану, облить капусту, присыпать тертой

булкой и сыромъ, полить растопленнымъ масломъ, поставить въ печь на 20 минутъ.

Выдать: капусты, $\frac{1}{4}$ ф. сыру пармезану, $\frac{1}{2}$ стак. тертой булки, 3 лож. масла. На соусъ № 394.

441. **Спаржа.** Спаржу нужно очистить отъ верхней кожицы, обрѣзать твердые концы, связать въ пучки, отварить въ водѣ съ солью, откинуть на рѣшето, снять нитки, уложить на блюдо головками въ середину, облить масломъ, поджареннымъ съ сухарями, или подать отдѣльно въ соусникѣ сабайонъ.

Выдать: 3 ф. спаржи, $\frac{1}{2}$ ф. сливоч. или чухонск. масла, $\frac{2}{3}$ стак. толч. сухарей или на сабайонъ № 423.

442. **Спаржа съ зеленымъ горошкомъ.** Очистить спаржу отъ верхней кожицы, порѣзать ее на мелкіе кусочки, (на подобіе горошка) отварить въ соленомъ кипяткѣ вмѣстѣ съ горошкомъ, откинуть на друшлакъ, перелить холодной водой, и когда вода стечетъ совершенно, всыпать въ кастрюлю, положить чухонскаго масла, сахару и немножко перцу, поставить на огонь, всыпать муки, постоянно мѣшая, снять съ огня, влить бульону, вбить желтки, сильно подогрѣть, не переставая мѣшать, но не кипятить, выложить на блюдо, огарнировать гренками или выпускными яйцами.

Выдать: 2 ф. стручковъ зеленаго горошка, 1 ф. спаржи, 2 куска сахару, 3 лож. масла, $\frac{1}{2}$ лож муки, 1 стак. бульону, 2 желтка, 6 яицъ, или $\frac{1}{2}$ франц. булки, $\frac{1}{8}$ ф. масла на гренки.

Для этого кушанья берется очень мелкая спаржа.

443, **Спаржа á la Помпадуръ.** Очищенную отъ верхней кожицы спаржу отварить въ соленомъ кипяткѣ, разрѣзать на куски, завернуть въ салфетку, чтобы она впитала въ себя всю воду. Распустить въ кастрюлѣ сливочное масло, положить немного соли, пшеничной и картофельной муки, 2 желтка, разбитыхъ въ 4 ложкахъ сока незрѣлаго винограда, или въ 3 ложкахъ лимоннаго сока, варить на очень легкомъ огнѣ или на пару, а когда соусъ будетъ почти готовъ, опустить въ него спаржу и прокипятить.

Выдать: 2 ф. спаржи, $\frac{1}{8}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ лож. муки, соли, $\frac{1}{2}$ лож. картофел. муки, 2 желтка, 4 лож. сока незрѣл. винограда и 3 лож. лимон. сока.

444. **Рагу изъ спаржи.** Положить въ кастрюлю небольшой кусокъ масла, ветчины, рубленаго луку, говядины, смочить слегка бульономъ, поставить на огонь, обжарить докрасна, покалывая говядину вилкой, чтобы изъ нея вытекалъ сокъ, налить бульономъ, вскипятить, снять пѣну, положить соли, лавроваго листа, зелени петрушки, шампиніоновъ, уварить хорошенько, процѣдить. Мягкіе концы спаржи опустить въ приготовленный бульонъ, сварить, подбить мукою, прокипятить, вылить на блюдо, скропить лимоннымъ сокомъ.

Выдать: 1 лож. масла, 1 ф. говядины безъ костей, $\frac{1}{8}$ ф. ветчины, 1 луковицу небольшую, зелени петрушки, 1 лавров. листъ, 2—3 шампиніона, $1\frac{1}{2}$ ф. спаржи, 1 лож. муки, $\frac{1}{2}$ лимона, 2 стак. бульону.

Или: отварить спаржу въ обыкновенномъ говяжьемъ бульонѣ; далѣе поступать какъ сказано выше.

445. **Зеленый горохъ.** Вылущеный изъ зеленыхъ стручковъ горохъ отварить въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на друшлакъ, перелить холодной водой, сложить въ кастрюлю, прибавить зелени укропа, сахару, масла, влить бульону, варить на легкомъ огнѣ. Муку развести бульономъ, вылить въ горошекъ, прокипятить нѣсколько разъ.

Выдать: 4 ф. стручковъ сахарнаго горошка, соли, 3 куска сахару, зелени укропа, 1 лож. масла, 1/2 лож. муки.

Огарнировать гренками или отбивными телячьими котлетами, или мозгами.

Въ горошекъ можно прибавить очищенныхъ отъ скорлупы раковыхъ шеекъ и ножекъ, отвареныхъ въ соленомъ кипяткѣ съ укропомъ.

446. **Горошекъ со сливками.** Вылущеный сахарный горошекъ отварить въ кипяткѣ съ небольшимъ количествомъ соли, откинуть на друшлакъ. Разогрѣть въ кастрюлѣ масло, положить въ него горошекъ, поставить на самый легкій огонь на 20 минутъ, потомъ влить постепенно, не снимая съ огня, сливки, положить сахару и подбить желтками, подогрѣть, но не кипятить.

Выдать: 4 ф. стручковъ горошка, 1 1/2 лож. масла, 2 стак. сливокъ, 2 желтка, 1 лож. сахару, соли.

447. **Соусъ изъ стручковъ сахарнаго горошка.** Очистить стручки горошка отъ жилокъ, сполоснуть въ холодной водѣ, сложить въ кастрюлю, налить бульону, положить соли, сахару, масла, зелени укропа, сварить на легкомъ огнѣ, подбить мукою, прокипятить, подать, огарнировавъ гренками изъ бѣлаго хлѣба, отварными цыплятами или котлетами. Стручки должны быть самые молодые. Или отварить стручки въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на рѣшето, переложить на небольшое блюдо, наверхъ положить кусокъ сливочнаго или чухонскаго масла.

Точно такъ же приготовляются и стручья турецкихъ бобовъ.

Чтобы стручки горошка или бобовъ при варкѣ не потеряли своего зеленаго цвѣта, нужно положить въ соленый кипятокъ чайную ложечку очищенной соды (двууглекислой) на 2 фунта стручковъ.

Выдать: 1 1/2 ф. стручковъ, 1 лож. масла, соли, 1 лож. сахару, 1/2 лож. муки, зелени укропа, 1 франц. булку 1/8 ф. масла.

448. **Зеленая фасоль.** Зеленые молодые стручки фасоли очистить отъ жилокъ, порѣзать наискось небольшими кусочками, отварить въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на друшлакъ, подать какъ горошекъ со сливочнымъ масломъ, или отвареные стручки смѣшать съ масломъ, яйцами, зеленью петрушки, сливками, выложить въ смазанную масломъ кастрюлю и запечь. Стручки бобовъ или фасоли нужно варить, не закрывая кастрюлю крышкой.

Выдать: 2 ф. стручковъ фасоли, 1/8 ф. масла. соли, или: 2 ф. фасоли 4 яйца, 1/4 ф. масла, 1/2 стак. густыхъ сливокъ, зелени петрушки, соли.

449. **Бобы въ сметанѣ.** Вылущить бобы, сложить въ кастрюлю, положить соли, масла, зеленой петрушки, луку, кто любитъ, немного чебору, налить бульономъ, варить на легкомъ огнѣ. Минутъ за 10 до подачи къ столу, влить сметаны, прокипятить два раза и подавать.

Выдать: 1 1/2 ф. бобовъ, 2 лож. масла, соли, 1 1/2 стак. свѣжей сметаны, петрушки (чебору и луку, кто любитъ),

450. **Турецкіе бобы.** Стручки турецкихъ бобовъ очистить отъ жилокъ, отварить въ соленомъ кипяткѣ, слить воду, положить сливочнаго масла, смѣшаннаго съ мукою, лимоннаго сока, соли, перцу, зеленой петрушки, прокипятить разъ и подавать.

Выдать: 1 1/2 ф. бобовъ, 3 лож. масла, 1 лож. соли, 2 зерна перцу, 1 чайн. лож. лимон. сока, зелени петрушки, 1/2 лож. муки.

451. **Фаршированная рѣпа или брюква.** Желтую сладкую рѣпу очистить отъ верхней кожицы, перемыть, обтереть полотенцемъ, срѣзать верхушки, выскоблить середину острымъ ножомъ или ложечкой, нафаршировать говяжьимъ или бараньимъ фаршемъ, уложить въ глубокую сковороду или небольшой противень, залить хорошимъ бульономъ до половины, положить чухонскаго масла и вставить на 1/2 часа въ горячую печь, чтобы рѣпа сварилась.

Выдать: 6 рѣпъ, 2 ложки масла, бульону. На фаршъ № 140 или № 141.

452. **Другимъ манеромъ.** Сполоснуть рѣпу въ холодной водѣ, вытереть полотенцемъ, срѣзать верхушки, выбрать ложечкой всю внутренность осторожно, чтобы не продырявить стѣнокъ; всю вынутую мякоть сложить въ деревянную чашку, порубить сѣчкой какъ можно мельче, нафаршировать рѣпу, закрыть срѣзанными кружками, переложить на глубокую сковороду, поставить въ печь, чтобы рѣпа зарумянилась и хорошо запеклась.

Выдать: 8 рѣпъ, 1/4 ф. сливочнаго или чухонскаго масла.
Отдѣльно подать не растопленное сливочное или чухонское масло.

453. **Третьимъ манеромъ.** Вымыть рѣпу въ холодной водѣ, срѣзать верхушки, вынуть осторожно ложечкой всю середину. Говядину или телятину изрубить очень мелко съ говяжьимъ жиромъ, положить яйцо, мякиша французской булки, намоченнаго и отжатаго, соли, толченаго перцу, мушкатнаго орѣха, гвоздики, луку, поджареннаго въ маслѣ, смѣшать, нафаршировать рѣпу, закрыть срѣзанною верхушкою, перевязать ниткой накрестъ, сложить въ кастрюлю, налить водою и варить, пока рѣпа сдѣлается мягкой, вынуть на блюдо, а въ соусъ положить муки, прокипятить, облить рѣпу.

Выдать: 6—8 рѣпъ, смотря по величинѣ, 1 1/2 ф. говядины или телятины, 1/4 ф. жиру, 1/2 франц. булки, 1 яйцо, 4 зерна перцу, 2 гвоздики, 1/2 луковицы, 1/2 лож. масла, 1 лож. муки, 1/8 мушкат. орѣха.

Или очистить брюквы отъ верхней кожицы, отварить въ водѣ съ солью и кускомъ сахару, разрѣзать каждую пополамъ, если большія, вынуть осто-

рожно всю середину, смѣшать съ 3 ложками сухарей, поджаренныхъ въ маслѣ, 3 лож. свѣжей сметаны, 1 чайн. ложечкой мелкаго сахару, $1/2$ лож. соли, 3 лож. бульона, нафаршировать брюкву, или рѣпу, уложить въ кастрюлю, смазанную масломъ, зарумянить въ духовой печи. 1 лож. масла и 1 лож. муки вскипятить, развести 1 стак. сметаны и 2 стак. бульона, положить 1 чайн. ложечку мелкаго сахара, прокипятить, подать къ брюквѣ.

454. **Рѣпа подъ соусомъ.** Очистить рѣпу, разрѣзать каждую пополамъ, придать каждой половинѣ форму груши, опустить въ кипятокъ, поставить на плиту на 10 минутъ, вынуть; поджарить масло съ мукою, развести бульономъ, положить рѣпу, сахару и варить на легкомъ огнѣ, а передъ подачею къ столу, подбить соусъ желтками.

Выдать: 8 рѣпъ, 2 лож. масла, 1 лож. муки, 2 куска сахару, 3 желтка.

455. **Соусъ изъ рѣпы, брюквы или пастернака.** Рѣпу, брюкву или пастернакъ очистить, вымыть, порѣзать небольшими кусочками, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ, прибавить сахару, соли, масла и сварить. Муку развести бульономъ, вылить въ соусъ, размѣшать, прокипятить.

Или въ свареный въ бульонѣ пастернакъ влить самой свѣжей сметаны. Этотъ соусъ очень хорошъ съ котлетами.

Выдать: 5—6 рѣпъ, 2 лож. масла, соли, 1 лож. сахару, 1 неполн. лож. муки или 2 стак. сметаны.

Соусъ изъ рѣпы или брюквы очень хорошъ когда варится съ гусиными потрохами, которыми можно огарнировать соусъ; въ такомъ случаѣ бульонъ замѣняется водой.

456. **Рѣпа или брюква печеная.** Рѣпу или брюкву сполоснуть въ холодной водѣ, обтереть досуха, посадить въ печь на нѣсколько часовъ.

Подать отдѣльно самое свѣжее сливочное масло.

Выдать: 6 рѣпъ или маленькихъ брюквъ, сливочнаго масла.

457. **Рѣпа подъ бешемелемъ.** Очистить рѣпу, нарѣзать красиво фигурками, отварить въ бульонѣ, откинуть на сито, уложить на блюдо, облить бешемелемъ.

Выдать: 6 рѣпъ, на соусъ бешемель № 349 или 350.

458. **Рѣпная капуста (Kohlrabi).** Очистить ее, нарѣзать небольшими кусочками или звѣздочками, вымыть, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ, положить масло, варить, закрывъ крышкой, потомъ положить муки, сахару, варить до готовности, выложить на блюдо, огарнировать котлетами изъ говядины, жаренымъ выменемъ или жареною печенкою.

Выдать: 3—4 шт. кольраби, 1 лож. муки, $1^1/2$ лож. масла, 2 куска сахару.

459. **Рѣпная капуста фаршированная.** Очистить кольраби, срѣзать верхушки, вынуть осторожно, чтобы не продырявить стѣнки, ложечкой или ножомъ середину, отварить въ водѣ или бульонѣ вмѣстѣ съ срѣзанными верхушками, выложить на сито отверстіями внизъ, чтобы стекла вся вода. Мягкій кусокъ говядины, баранины или, если есть, дичи, мелко порубить, выбрать жилы, смѣшать съ солью, толченымъ перцемъ, мушкатнымъ орѣхомъ мелко покрошеннымъ и поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, тертой на теркѣ булкой, порубить еще хорошенько, влить 3 ложки холодной воды, вбить яйца, смѣшать, нафаршировать кольраби, прикрыть срѣзанными кружками, прикрѣпить ихъ тоненькими деревянными (березовыми) шпильками, уложить въ кастрюлю на растопленное масло, подлить немного бульону, закрыть крышкой, тушить на легкомъ огнѣ $1/2$ часа, перевернуть кольраби на другую сторону, прибавить еще немного бульону, тушить до совершенной готовности. Растереть муку съ масломъ, развести бульономъ, вылить въ кастрюлю, прокипятить, вынуть деревянныя шпильки, уложить на блюдо, облить соусомъ.

Выдать: 6—9 шт. кольраби, $1^1/2$—2 ф. говядины или телятины, соли, 6 зеренъ перцу, $1/8$ мушкат. орѣха, 1 луковицу, 2 лож. масла, 3 лож. тертой булки, 2 яйца, 2 лож. масла, 2 лож. муки.

Или: приготовить такъ фаршъ: филеи какой нибудь дичи мелко порубить, смѣшать съ $1/4$ ф. зеленаго свѣжаго горошка, съ 10 раковыми шейками, отвареными съ солью и зеленью укропа, мушкатнымъ орѣхомъ, зеленью петрушки, 3 ложками вынутой изъ кольраби, мелко порубленной и обжаренной въ маслѣ мякотью, 2 желтками, нафаршировать кольраби; далѣе поступать какъ сказано выше.

Или: очистить кольраби, красиво порѣзать, отварить въ водѣ или бульонѣ, откинуть на сито, уложить на блюдо, облить масломъ, поджареннымъ съ сухарями.

460. **Свекла.** Испечь или сварить свеклу, очистить, мелко порубить; мелко изрубленный лукъ поджарить съ масломъ, всыпать свеклу, размѣшать, влить сметаны, уксусу, посолить, вскипятить; можно прибавить кусокъ сахару. Этотъ соусъ подается съ котлетами, сосиськами или вареной бараньей грудинкой и домашней уткой.

Если подается къ жареному тетереву или зайцу, сметану замѣнить жирнымъ бульономъ. Кто не любитъ лукъ, можетъ не класть его.

Выдать: $2^1/2$ ф. свеклы, 2 лож. масла, соли, $3/4$ стак. сметаны, 2 лож. уксусу, $1/2$ луковицы, кто желаетъ, 1—2 куска сахару.

461. **Свекла жареная.** Красную сладкую свеклу испечь, очистить, порѣзать кружками. Яйца хорошенько разбить, всыпать въ нихъ муку, смѣшать со сливками, бѣлымъ виномъ, рубленой зеленью петрушки, обмакнуть въ это тѣсто каждый кусокъ свеклы, обжарить посочнѣе съ обѣихъ сторонъ въ маслѣ и подать горячую.

Подавая къ столу, можно скропить лимоннымъ сокомъ. Бѣлки можно взбить въ пѣну.

Выдать: 2 ф. свеклы, $1/2$ ф. масла, 4 яйца, $1^1/4$ сливокъ, $1/2$ стак. бѣлаго вина, 2 стак. муки, соли, зелени петрушки, $1/2$ лимона.

462. **Жареная кислая свекла (бураки) постная.** Кислую свеклу порѣзать тонкими кружками, слегка посолить, обвалять въ мукѣ, чтобы свеклы небыло видно, обжарить въ какомъ угодно постномъ маслѣ, переложить на блюдо и на каждый кусокъ свеклы положить по чайной ложечкѣ тертаго на теркѣ хрѣна.

Выдать: 2 ф. свеклы, 3/4 стак. муки, 1 стак. масла, 1 большой корень хрѣна.

463. **Артишоки.** Очистить артишоки отъ зеленыхъ листьевъ, опустить въ холодную воду на 1 часъ, потомъ отварить въ соленомъ кипяткѣ до мягкости, вынуть на блюдо, облить сабайономъ или масломъ, поджареннымъ съ сухарями докрасна.

Выдать: 12—15 артишоковъ, соли. На сабайонъ, или 1/2 ф. масла и 2/3 стак. сухарей.

464. **Артишоки жареные въ тѣстѣ.** Отварить артишоки какъ сказано выше, сложить ихъ на сито, чтобы стекла вода и они обсохли. Растереть хорошенько яйца съ мукою, влить нѣсколько капель уксусу, столько же прованскаго масла и вдвое больше пива, всыпать немного соли, толченаго перцу, размѣшать; обжарить артишоки въ маслѣ, поливая ихъ приготовленнымъ тѣстомъ, хорошо зарумянить и подать, огарнировавъ вѣточками зеленой петрушки, поджаренной въ маслѣ.

Выдать: 12—15 артишоковъ, 2 яйца, 2 лож. муки, 2 лож. уксусу, 2 лож. прованск. масла, 2 стак. пива, соли, 3 зерна перцу, 1/8 ф. масла, зелени петрушки.

465. **Артишоки фаршированные.** Отварить артишоки въ соленомъ кипяткѣ, слегка остудить, выбрать изъ нихъ середину. Отварить раки въ водѣ съ солью и укропомъ, мелко порубить, смѣшать съ мелко порубленною жареною телятиною, сметаною, яйцами, перцемъ, солью, мушкатнымъ орѣхомъ, нафаршировать артишоки. Стереть масло съ мукою, развести сливками и бульономъ, положить немного перцу, соли, опустить въ этотъ соусъ артишоки, прокипятить раза два и подать.

Выдать: 12—15 артишоковъ, 15—20 раковъ, 1 лож. сметаны, 1/2 ф. телятины, 3 зерна перцу, соли, 1/8 мушкат. орѣха, 2 яйца, 1 стак. бульону, 1 стак. сливокъ, 1 лож. масла, 1/2 лож. муки.

466. **Артишоки въ свиномъ салѣ по-польски.** Отварить артишоки какъ сказано выше, остудить въ холодной водѣ, выбрать изъ нихъ середину. Положить въ кастрюлю поровну масла и растопленнаго свинаго сала, разогрѣть, положить мелко изрубленныхъ зелени петрушки, шарлоту, шампиніоновъ, хорошенько поджарить, прибавить соли, толченаго перцу, смѣшать съ мякотью артишоковъ, остудить; обмакнуть только листья артишоковъ въ кипящее масло, дать ему стечь, нафаршировать, приготовленнымъ фаршемъ артишоки, уложить ихъ въ кастрюлю, перекладывая тоненькими пластинками свинаго сала и телятины, влить бульону, сверху прикрыть свинымъ саломъ и промасленной бумагой, вставить въ печь. Выложивъ артишоки на блюдо, облить ихъ бѣлымъ или испанскимъ соусомъ, снявъ лишній жиръ; тотъ и другой должны быть разведены процѣженнымъ бульономъ, въ которомъ варились артишоки.

Выдать: 12—15 артишоковъ, 1/4 ф. масла, 1/2 ф. телятины, 1/2 ф. свинаго сала, соли, зелени петрушки 1 горсть, 3 шарлотки, 8 шампиніоновъ, перцу. На соусъ № 367 или № 394.

467. **Шпинатъ по-французски.** Перебрать шпинатъ, корешки оборвать, сполоснуть въ холодной водѣ, опустить въ соленый кипятокъ, поставить на плиту и какъ только закипитъ, откинуть на сито, перелить холодной водой. Между тѣмъ разогрѣть въ кастрюлѣ масло, всыпать муку, размѣшать, развести сливками, опустить шпинатъ, поставить на легкій огонь и тушить около 1/2 часа; передъ самой подачей къ столу, разбить желтки съ 2 лож. сливокъ, влить въ шпинатъ, не снимая кастрюли съ огня, всыпать сахару, подогрѣть, мѣшая ложкой, до самаго горячаго состоянія, но не кипятить.

Подать, огарнировавъ гренками, выпускными яйцами.

Выдать: 3 ф. шпинату, 2 лож. масла, 1 1/2 стак. сливокъ, 1/2 лож. муки, 1/2 лож. сахару, 2 желтка.

468. **Соусъ изъ шпината или щавеля.** См. отдѣленіе IV № 408.

469. **Земляныя груши.** Очистить земляныя груши, бросая ихъ тотчасъ же въ холодную воду съ уксусомъ, перемыть, отварить въ соленой водѣ съ прибавкой уксуса и масла, откинуть на друшлакъ, уложить на блюдо, облить сабайономъ или масломъ, поджареннымъ съ сухарями.

470. **Корни селлерея.** Очистить хорошенько корни селлерея, налить холодной водой, потомъ опустить въ соленый кипятокъ, варить на легкомъ огнѣ 1/2 часа, откинуть на друшлакъ, перелить холодной водой; когда стечетъ вся вода, порѣзать тонкими пластинками, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ или малагой, положить масла, тушить на легкомъ огнѣ; всыпать сахару, муки, размѣшать, прокипятить. Подается къ говядинѣ.

Выдать: 1 1/2 ф. селлерея, 2 стак. бульону, 1 1/2 лож. масла, 1/2 лож. сахару, 1/2 лож. муки.

471. **Пюре изъ селлерея.** Корни селлерея очистить, вымыть, отварить въ бульонѣ съ масломъ, протереть сквозь сито, положить еще масла, соли, размѣшать. Подается къ говядинѣ.

Выдать: 1 1/2 ф. селлерея, 1/4 ф. масла.

472. **Картофель фаршированный.** Говядину, телятину слегка обжарить или, если есть, вчерашнее жаркое мелко порубить, смѣшать съ сырыми яйцами, сметаной или сливками, тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, солью, перцемъ. Картофель, по возможности одинаковой величины, отварить въ водѣ съ солью, но не переваривать, очистить, срѣзать верхушки, выбрать середину ложечкой, наполнить фаршемъ, прикрыть кружками, уставить въ глубокую сковороду, смазанную масломъ, залить сметаной, вставить въ горячую печь на 1/2 часа.

Выдать: 10—12 шт. картофеля, 1½ ф. говядины, 1½ стак. сметаны, 1 луковицу, соли, 6 зеренъ перцу, ⅛ ф. масла, 2 яйца, 3 лож. тертой булки.

473. **Картофель со сливками.** Очистить, сварить въ соленой водѣ и нарѣзать ломтиками картофель. Стереть масло съ мукою, разогрѣть, развести сливками, положить соли, очень мало перцу, размѣшать, поставить на огонь и когда соусъ начнетъ закипать, опустить въ него картофель, проварить, встряхивая, чтобы не пригорѣло и сейчасъ же подать.

Выдать: 1 гарнецъ картофеля, 3 лож. масла, 1 лож. муки, 3 стак. сливокъ, соли, 3 зерна перцу.

474. **Картофель въ сметанѣ.** Мелкій картофель очистить, вымыть, отварить въ водѣ съ солью, откинуть на друшлакъ, сейчасъ же, пока не остылъ, сложить въ кастрюлю, залить сметаной, положить мелко изрубленной зелени петрушки, масла, смѣшать, прокипятить раза три.

Подается къ котлетамъ, разварной говядинѣ.

Выдать: ¾ гарнца картофеля, 2 стак. сметаны, ⅛ ф. масла, зелени петрушки.

475. **Картофель со сметаной запеченый.** Порѣзать вареный картофель, смѣшать съ поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, кто желаетъ, сложить въ глубокую сковороду или сотейникъ; смѣшать сметану съ желтками, облить картофель, присыпать тертымъ сыромъ и сухарями, скропить растопленнымъ масломъ, вставить въ печь, чтобы зарумянилось.

Выдать: ¾ гарнца картофеля, (½ луковицы) 1 лож. масла, 1½ стак. свѣжей сметаны, 3 желтка, соли, 3 лож. тертаго сыру, 1½ лож. сухарей.

476. **Картофель съ виномъ.** Сварить, очистить картофель, порѣзать ломтиками, сложить въ кастрюлю, прибавить масла, соли, перцу, мелко изрубленной зелени петрушки, муки, влить бульону и вина, размѣшать, поставить на плиту, прокипятить хорошенько.

Выдать: 3 ф. картофеля, ⅛ ф. масла, соли, перцу, 2 стак. бульону, 1 стак. бѣл. вина, 2 лож. муки.

477. **Картофель съ шампиніонами.** Очистить и порѣзать ломтиками вареный картофель, сложить въ кастрюлю съ мелко изрубленными шампиніонами и лукомъ шарлотомъ, прибавить масла, муки и бульону, соли, перцу, размѣшать, поставить на плиту, дать кипѣть на легкомъ огнѣ. Затѣмъ вбить желтки, размѣшавъ ихъ съ лимоннымъ или сокомъ незрѣлаго винограда, сильно подогрѣть, но не кипятить.

Выдать: 3 ф. картофеля, 20 шампиніоновъ, 4 шт. шарлота, ⅛ ф. масла, 1 лож. муки, соли, перцу, 2 желтка, ½ лимона.

478. **Рагу изъ картофеля съ лососиной.** Очищенный и свареный картофель порѣзать тонкими ломтиками, уложить въ кастрюлю или маленькій противень рядами съ вареной и порѣзанной свѣжей лососиной. Разогрѣть масло въ кастрюлѣ, всыпать муку, размѣшать, не снимая съ огня, развести бульономъ; разбить сырые желтки съ сокомъ изъ ½ лимона, 3 лож. холодной

воды, ложкой чухонскаго масла, вылить въ соусъ, бить метелкой пока погустѣетъ и сильно согрѣется, вылить на картофель, присыпать сыромъ пармезаномъ и тертой булкой, полить растопленнымъ масломъ, запечь въ духовой печи.

Выдать: 2 ф. картофеля, 1½ ф. лососины, ⅛ ф. масла, 1 лож. муки, 2—3 стак. бульону, 2 желтка, ½ лимона, соли, ⅛ ф. сыра пармезана, 2 лож. тертой булки.

479. **Картофельное пюре.** См. отд. IV № 414.

480. **Картофельныя крокеты.** Картофель очистить, перемыть, отварить въ водѣ съ солью, протереть сквозь сито, влить сливокъ или свѣжей сметаны, вбить желтки, размѣшать, подѣлать шарики величиною въ грецкій орѣхъ, обваливая въ мукѣ, обмакнуть каждый въ разбитое яйцо, обвалять въ сухаряхъ, обжарить въ маслѣ со всѣхъ сторонъ.

Выдать: ½ гарнца картофеля, 2 желтка, ¾ стак. густыхъ сливокъ, ½ ф. масла, 2 яйца обвалять крокеты, 2 лож. муки, 1 стак. сухарей.

481. **Крокеты картофельныя по-французски.** Приготовить картофель какъ сказано выше, сложить въ кастрюлю, прибавить въ пюре масла, очень немного соли, воды померанцовыхъ цвѣтовъ, поставить на плиту, варить мѣшая, и когда тѣсто начнетъ приставать ко дну кастрюли, отставить, остудить, вбить по одному яйца, постоянно мѣшая, выбить ложкой хорошенько, подѣлать маленькіе шарики, обжарить въ маслѣ, подать сейчасъ же горячими, посыпавъ мелкимъ сахаромъ.

Выдать: ½ гарнца картофеля, 3 лож. воды померанцовыхъ цвѣтовъ, 3 яйца, ¼ ф. масла, 2 лож. сахару.

482. **Картофельныя котлеты.** Вымыть картофель, сложить въ кастрюлю, налить холодной водой, сварить, очистить, горячій протереть сквозь рѣшето или частый друшлакъ, смѣшать съ солью, яйцами или мукою, подѣлать котлеты, смазать яйцомъ, обсыпать сухарями, обжарить въ маслѣ.

Подать съ грибнымъ соусомъ № 395, или соусомъ изъ помидоровъ № 356 или съ соусомъ изъ горошка 413 №.

Выдать: ½ гарнца картофеля, 3 яйца или ½ стак. муки, ¼ ф. масла, соли, 1 яйцо и ½ стак. сухарей обвалять котлеты.

Или картофель очистить и тогда уже сварить въ водѣ съ солью.

483. **Картофель разварной.** Мелкій картофель очистить, вымыть, налить холодною водою, отварить, откинуть на друшлакъ, поскорѣе сложить на блюдо, чтобы не остылъ, облить разогрѣтымъ сливочнымъ или чухонскимъ масломъ, присыпать рубленой зеленью петрушки и укропа.

Подается къ разварной говядинѣ или рыбѣ.

Выдать: 2 ф. картофеля, соли, ⅛ масла, зелени петрушки.

484. **Капуста брюссельская.** Снять съ стебля кочешки, обчистить ихъ отъ испортившихся листочковъ, опустить въ соленый кипятокъ, прокипятить

раза два—три, откинуть на рѣшето, сложить на блюдо, подать, обливъ масломъ, поджаренымъ съ сухарями. Подается преимущественно къ ростбифу.

Или сложить свареные кочешки капусты въ глубокое блюдо; масло стереть съ солью и перцемъ, разложить на капусту, закрыть, поставить на 5 минутъ въ печку, вынуть, встряхнуть, чтобы капуста смѣшалась съ масломъ.

Выдать: $1^1/_2$—2 ф. капусты, $^1/_8$ ф. масла, $^1/_2$ стак. сухарей (перцу, соли).

485. **Картофельныя лепешечки.** Отварить картофель, очистить, протереть, смѣшать съ масломъ, солью, перцемъ, тертымъ на теркѣ мушкатнымъ орѣхомъ, мелко изрубленною зеленью петрушки, вбить 5 желтковъ, размѣшать хорошенько, положить 2 взбитые въ пѣну бѣлка, подѣлать небольшія лепешечки въ палецъ толщиною, обсыпать сухарями, обжарить въ маслѣ, присыпать обжареною въ маслѣ зеленью петрушки.

Выдать: $^1/_2$ гарнца картофеля, $^1/_8$ ф. масла, $^1/_8$ ф. мушк. орѣха, 4 зерна перцу, соли, 5 желтковъ, 2 бѣлка, $^1/_2$ стак. сухарей, зелени петрушки, $^1/_8$ ф. масла поджарить лепешечки.

486. **Молодой картофель.** Молодой картофель варить въ водѣ не нужно, а за $^1/_2$ часа до обѣда, очистить его отъ верхней тоненькой кожицы, перемыть, всыпать въ кастрюлю, положить сверху кусокъ чухонскаго масла, мелко изрубленной зелени петрушки, немного соли, закрыть кастрюлю крышкой, поставить на плиту на сотейникъ или сковородку съ водой, тушить на легкомъ огнѣ 20—30 минутъ не болѣе, по временамъ встряхивая кастрюлю.

Выдать: 2 ф. картофеля, 1 полн. лож. масла, зелени петрушки, немного соли.

Или сложенный въ кастрюлю сырой картофель залить свѣжей сметаной, положить масло и тушить.

487. **Пюре изъ каштановъ.** Каштаны очистить, обварить кипяткомъ, снять кожицу, положить въ кастрюлю, прибавить $^1/_8$ ф. масла, налить молокомъ, поставить на плиту и варить, пока каштаны не разварятся, протереть сквозь сито вмѣстѣ съ молокомъ, развести густыми сливками, положить немного соли, еще масла, смѣшать, вскипятить.

Подается къ жареной говядинѣ, разварной индѣйкѣ или курицѣ.

Выдать: 1 ф. каштановъ, $^1/_4$ ф. масла, соли, $2^1/_2$ стак. молока, $^3/_4$ стак. сливокъ.

488. **Пюре изъ брюквы, рѣпы или моркови.** Нѣсколько штукъ брюквы или рѣпы очистить, разрѣзать на куски, разварить въ бульонѣ, протереть сквозь сито, положить соли, $^1/_8$ ф. масла, развести вскипячеными сливками или цѣльнымъ молокомъ, размѣшать, хорошо подогрѣть.

489. **Пюре изъ бѣлой фасоли.** Фасоль вымыть, налить горячей водой, дать вскипѣть разъ, воду слить, налить бульономъ или водою, разварить, протереть сквозь сито, смѣшать съ масломъ.

Выдать: 1 ф. фасоли, $^1/_8$ ф. масла.

490. **Пюре изъ чечевицы.** Перебрать чечевицу, вымыть въ теплой водѣ, всыпать въ кастрюлю, положить ветчины, кореньевъ, налить бульономъ, вскипятить на плитѣ, поставить въ печь, чтобы хорошо упрѣла; ветчину и всѣ коренья вынуть, а чечевицу протереть сквозь сито; за $^1/_4$ часа до отпуска къ столу, смѣшать съ сливочнымъ масломъ, развести бульономъ или вскипяченою малагою, выложить на блюдо, огарнировать гренками. Подается также къ жареной уткѣ.

Выдать: $1^1/_2$ ф. чечевицы, 1 луковицу, моркови, порея по 1 шт., $^1/_2$ ф. ветчины, $^1/_8$ ф. масла, бульону или 1 стак. малаги.

491. **Тыква жареная.** Очистить тыкву отъ кожи, нарѣзать ломтиками, обжарить въ маслѣ; ложку муки слегка поджарить съ ложкой масла, развести 1 стаканъ сметаны, вскипятить, облить тыкву.

Или очистить тыкву, отварить въ водѣ съ солью, нашинковать какъ лапшу, сложить въ глубокую сковороду, пересыпая сухарями и кусочками чухонскаго масла, залить сливками, смѣшанными съ яйцами, запечь.

Выдать: $1^1/_2$ тарелки шинкованной тыквы, 1 стак. сливокъ, 1 стак. сухарей, $^1/_4$ ф. масла, 2 яйца.

492. **Капуста фаршированная съ пармезаномъ.** Большой бѣлый кочанъ капусты очистить отъ верхнихъ листьевъ, отварить до половины въ водѣ съ солью, откинуть на рѣшето, разрѣзать надвое, но не до конца, осторожно вынуть внутренніе листья, наполнить пустоту фаршемъ, прикрыть вынутыми изъ середины листьями, обвязать ниткой, положить въ кастрюлю, налить бульономъ, варить съ кореньями, перцемъ и лавровымъ листомъ. Когда капуста сварится совершенно, вынуть ее изъ бульона на глубокую сковороду, снять нитки, посыпать тертымъ пармезаномъ, облить растопленнымъ масломъ, поставить въ печь, хорошенько зарумянить, подавать.

Выдать: кочанъ капусты, кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, 10 зеренъ англійск. перцу, 2 лавров. листа, $^1/_4$ ф. сыру, $^1/_2$ стак. масла. На фаршъ $^3/_4$ ф. говядины, $^3/_4$ ф. телятины, $^1/_2$ ф. почечнаго жира, соли, 5 зеренъ перцу, 1 луковицу, 1 лож. масла поджарить лукъ, кто любитъ.

493. **Капуста фаршированная гречневой кашей съ грибами.** Поджарить въ маслѣ мелко изрубленную луковицу, смѣшать съ отвареными и порубленными бѣлыми грибами, крутой гречневой кашей, солью, перцемъ и мелко порубленной зеленью петрушки. Разрѣзать кочанъ капусты на четыре или шесть частей, отварить до половины въ водѣ съ солью, вырѣзать кочерыжку, положить на ея мѣсто фарша, завернуть каждую часть нафаршированной капусты въ большой капустный же листъ, обвязать ниткой, сложить въ кастрюлю, налить хорошимъ бульономъ, поставить на плиту. Когда капуста сварится, переложить ее на блюдо, снять нитки, облить масломъ, поджареннымъ съ сухарями.

Выдать: большой кочанъ капусты, 1 луковицу, $^1/_8$ ф. бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ, соли, 6 зеренъ перцу, зелени петрушки, 1 стак. мелкой гречневой крупы, $^1/_2$ ф. масла, $^3/_4$ ст. сухарей.

494. **Капуста съ постнымъ фаршемъ.** Очистить кочанъ бѣлой капусты отъ верхнихъ листьевъ, опустить въ соленый кипятокъ, вскипятить два раза, откинуть на рѣшето, вырѣзать кочерыжку, разобрать всѣ листья осторожно, чтобы не порвать ихъ. Бѣлые грибы свѣжіе или сушеные отварить, мелко изрубить, поджарить съ мелко порубленнымъ лукомъ въ орѣховомъ или маковомъ маслѣ, смѣшать съ вареным, разсыпчатымъ рисомъ, солью, перцемъ, нафаршировать этимъ фаршемъ капусту, перекладывая его между листьями, обвязать ниткой, чтобы кочанъ имѣлъ видъ цѣлаго, обсыпать со всѣхъ сторонъ тертой булкой, полить масломъ, уложить въ кастрюлю, закрыть крышкой и тушить на легкомъ огнѣ, пока капуста не сдѣлается совсѣмъ мягкой, встряхивая почаще кастрюлю, чтобы капуста не пригорѣла. Подавая къ столу, облить слѣдующимъ соусомъ: рыжики перебрать, перемыть, крупные разрѣзать пополамъ, сложить въ кастрюлю, налить рыбнымъ бульономъ, прибавить перемытаго кишмишу, сахару, соли, варить до готовности. За 10 минутъ до отпуска къ столу, подбить соусъ мукой, прокипятить, влить бѣлаго вина; капусту уложить на блюдо, снять нитки, облить соусомъ.

Выдать: 1 большой кочанъ капусты, 1/2 стак. масла, соли, 1 полный стак. рису, 1/4 ф. бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ, 8 зеренъ простого и англійск. перцу, 1 луковицу, 1/4 ф. франц. булки, 1/4 ф. кишмишу, 3 куска сахару, 1/2 лож. муки, 1/2 ф. рыжиковъ, 1 рюмку бѣл. вина.

Вмѣсто постнаго фарша можно взять мясной: мясо молодой жирной курицы, телятину или говядину изрубить очень мелко, истолочь въ ступкѣ, смѣшать съ намоченной въ молокѣ и отжатой булкой, солью, перцемъ, сливками, мушкат. орѣхомъ, кто любитъ, масломъ, протереть сквозь рѣшето. Такъ нафаршированную капусту подать, обливъ ее краснымъ соусомъ № 353.

495. **Капуста съ свинымъ саломъ по-литовски.** Большой тугой кочанъ капусты разрѣзать на 6—8 частей, обварить въ посоленой водѣ, дать остыть, отжать хорошенько, чтобы не осталось воды, связать каждую часть толстой ниткой. Выложить дно кастрюли тоненькими пластинками свиного сала, положить на него капусту, опять сала, нѣсколько кусковъ ветчины, телятины, покрыть ломтиками сала, положить моркови, луку, зелени петрушки, укропа, полить крѣпкимъ бульономъ и поставить вариться на самый легкій огонь. Когда капуста будетъ почти готова, положить въ кастрюлю тертаго на теркѣ бѣлаго хлѣба, поставить опять на плиту, чтобы чуть-чуть кипѣло. Затѣмъ капусту вынуть, положить подъ легкій гнетъ, снять нитки; натереть швейцарскаго сыру и пармезану, поровну. Взять глубокое фаянсовое блюдо, которое не боится жара, положить рядъ вареной капусты, посыпать сыромъ, опять капусты и т. д. пока выйдетъ вся капуста. Послѣдній верхній рядъ капусты посыпать сыромъ больше, чѣмъ первые, поставить блюдо на нѣсколько минутъ въ горячую печь и подавать когда хорошо зарумянится.

Выдать: 1 большой кочанъ капусты, 1 ф. свинаго сала, 1/2 ф. ветчины, 1 ф. телятины безъ костей, 2 моркови, 1 луковицу, зелени петрушки и укропа, 3 лож. тертой булки, 3/4 ф. швейц. сыру, 3/4 ф. пармезану, соли, 3 стак. бульону.

495. **Капуста по-французски.** Маленькіе не очень тугіе кочны капусты, очистить отъ верхнихъ листьевъ, разрѣзать каждый пополамъ вдоль кочерыжки, вскипятить раза два въ водѣ съ солью, откинуть на рѣшето, остудить, вырѣзать сердцевину, листья переложить фаршемъ, придать каждой половинкѣ видъ продолговатаго кочна, обвязать ниткою, сложить въ кастрюлю, намазанную масломъ, сверху также положить нѣсколько кусочковъ масла, поставить на горячіе уголья, закрыть плотно крышкой, сверху положить также горячихъ углей, чтобы зарумянилось.

Фаршъ приготовляется такъ: жареную телятину мелко изрубить, смѣшать съ отвареными и очищенными раковыми шейками и ножками, мелко изрубленнымъ говяжьимъ жиромъ, намоченной и выжатой франц. булкой, сметаной, яйцами, раковымъ масломъ, мушкатнымъ орѣхомъ и солью.

Выдать: 3—4 кочна капусты, 2 лож. масла. На фаршъ: 1 ф. телятины, 20 раковъ, 1/2 франц. булки, 1 лож. говяжьяго жиру, 1 лож. раковаго масла, 1 желтокъ, 1 яйцо, 1/8 мушк. орѣха, соли.

497. **Капуста въ соусѣ.** Твердый бѣлый кочанъ капусты разрѣзать на четыре части, опустить въ кипящее молоко, отварить; когда капуста сдѣлается совсѣмъ мягкой, откинуть на сито, уложить на блюдо, облить соусомъ.

Выдать: 1—2 кочна капусты, 2 бут. молока. На соусъ № 371.

498. **Красная капуста съ яблоками.** Срѣзать верхніе листья съ кочновъ красной капусты, испечь цѣлые въ горячей печкѣ, смотрѣть, чтобы не пригорѣли. Снять кожу съ филеевъ жаренаго молодого гуся, порѣзать ихъ тоненькими пластинками. Кислосладкія яблоки испечь, протереть сквозь сито, смѣшать съ тертой булкой, мушкат. цвѣтомъ, съ 1 сырымъ яйцомъ и небольшимъ количествомъ пошинкованной печеной капусты, переложить этой массой листья печеныхъ кочновъ капусты, уложить въ смазанную масломъ и обсыпанную тертой булкой кастрюлю, перекладывая ломтиками гуся. Смѣшать бульонъ съ уксусомъ, сахаромъ, шафраномъ, вылить на капусту, прикрыть тоненькими пластинками шпика, закрыть кастрюлю крышкой, вставить въ печь, тушить часъ, выложить на блюдо, облить соусомъ.

Выдать: 3—4 кочна красной капусты, филеи гуся, 5—6 яблокъ, 3/4 стак. тертой булки, 1/8 мушкат. орѣха, 1 яйцо, 2 лож. масла, 2 стак. крѣпкаго бульону, 2 лож. уксусу, 3 куска сахару, 2—3 листочка шафрану, 1/8 ф. шпика.

499. **Соусъ изъ свѣжей купусты къ сосиськамъ, гусю.** Капусту мелко пошинковать, обдать крутымъ кипяткомъ, закрыть, дать стоять 1/2 часа, отжать, поджарить на сковородѣ съ масломъ и порубленнымъ лукомъ, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ, поставить на плиту, дать кипѣть; ложку уксуса смѣшать съ мукою и сахаромъ, развести бульономъ, вылить въ капусту, положить кусочекъ сухого бульона, соли, перцу въ зернахъ, лавроваго листа, закрыть крышкой и тушить на легкомъ огнѣ.

Выдать: кочанъ капусты, 1/4 ф. масла, 1 лож. уксусу, 1 лож. сахару, 1/2 лож. муки, 2 стак. бульону, кусочекъ сухого бульону.

500. **Соусъ изъ кислой капусты.** См. отдѣленіе IV № 406.

501. **Кислая капуста по-жмудски.** Снять листья капусты квашеной въ головкахъ, срѣзать толстыя части осторожно, чтобы не прорѣзать листья насквозь. Сварить крутую рисовую кашу на молокѣ; филеи жареной курицы или утки порѣзать тонкими ломтиками, смѣшать съ кашей, перцемъ, солью, мушкат. орѣхомъ или померанцовымъ цвѣтомъ, яйцами, мелко изрубленнымъ свинымъ саломъ, положить этого фарша на каждый листъ капусты, свернуть въ трубку, обвязать ниткой, уложить въ смазанную масломъ и обсыпанную тертой булкой кастрюлю, закрыть крышкою и вставить въ горячую печь на 3/4 часа. Поджарить въ маслѣ 2 ложки тертой булки, влить крѣпкаго бульону, вылить въ капусту, поставить опять въ печь на 1/2 часа. Когда будетъ готово, вынуть капусту на блюдо, снять нитки, облить процѣженнымъ соусомъ.

Выдать: кочанъ кислой капусты, 1 стак. рису, 2 1/2 стак. молока, 1 курицу, перцу, соли, 1/8 мушкат. орѣха, 2 яйца, 1/4 ф. свинаго сала, 4 лож. масла, 2 лож. тертой булки, 1 стак. крѣпкаго бульону.

502. **Малороссійские голубцы.** Не очень крѣпкій кочанъ капусты опустить въ кипятокъ, закрыть, оставить на 1/2 часа, вынуть, отжать, снять листья, срѣзать толстыя части. Кусокъ мягкой говядины или телятины очень мелко порубить съ почечнымъ жиромъ, смѣшать съ солью, толченымъ перцемъ и сырымъ рисомъ, положить этого фарша на каждый листъ, завернуть краями, чтобы фарша не было видно. Разогрѣть на сковородѣ масло, уложить на него голубцы, зарумянить со всѣхъ сторонъ, переложить въ кастрюлю, залить свѣжей сметаной, и бульономъ, закрыть крышкой и тушить на легкомъ огнѣ.

Выдать: не очень тугой кочанъ капусты, 1 1/2 ф. говядины или телятины, 1/2 ф. почечнаго жиру, 1/4 ф. рису, соли, перцу, 1/8 ф. масла, 1 стак. бульону, 2 стак. сметаны.

503. **Капуста итальянская или сафой.** Очистить отъ верхнихъ листьевъ кочны капусты, разрѣзать каждый на 4 части, опустить въ соленый кипятокъ, дать вскипѣть раза два, откинуть на сито. Устлать дно кастрюли тоненькими ломтиками шпика, положить на нихъ капусту, сверху 1 лож. масла, налить бульономъ, варить на легкомъ огнѣ до мягкости. Поджарить муку съ 1/2 ложкой масла, развести бульономъ, вскипятить; разбить хорошенько желтки, вылить въ соусъ, быстро мѣшая, подогрѣть, но не кипятить; капусту выложить на блюдо, облить соусомъ.

Выдать: 3—4 кочна сафоя, 1 1/2 лож. масла, соли, 2 желтка, 1 лож. муки.

504. **Овощи по-англійски.** Морковь и рѣпу вычистить, отварить въ водѣ, порѣзать, обжарить въ маслѣ съ кускомъ ветчины, положить сахару, муки, налить бульону, поставить на плиту, прибавить мелко порубленной зелени петрушки, прокипятить, Каштаны испечь, очистить отъ кожи, обжарить въ маслѣ съ сахаромъ. Морковь и рѣпу выложить на блюдо, огарнировать каштанами, облить процѣженнымъ соусомъ.

Выдать: 3 моркови, 2 рѣпы, 1/4 ф. ветчины, 2 лож. сахару, 1/2 лож. муки, зелени петрушки, 1/4 ф. масла, 3/4 ф. каштановъ.

505. **Капуста по-русски.** Положить въ муравленный горшокъ шинкованной капусты, мелко изрубленной очень жирной ветчины, лавроваго листа и перцу въ зернахъ, смѣшать, закрыть горшокъ какъ можно плотнѣе крышкой, вставить въ духовую печь и тушить часа 4, мѣшая отъ времени до времени, чтобы капуста не пригорѣла.

506. **Маседуанъ изъ овощей.** Вскипятить воду съ солью, опустить въ нее очищенные и изрѣзанные простые бобы, пошинкованную зеленую фасоль, вылущенный свѣжій сахарный горошекъ, изрѣзанную кусочками спаржу, раздѣленную на части цвѣтную капусту, очищенный и порѣзанный картофель, морковь коротель цѣльный, порѣзанную небольшими кусочками рѣпу, отварить, откинуть на рѣшето, перелить нѣсколько разъ холодной водой, дать ей стечь совершенно, сложить въ кастрюлю, прибавить сливочнаго масла, сливокъ, толченыхъ сухарей, размѣшать, прокипятить разъ и подавать.

Выдать: 1/2 стак. бобовъ, 1/2 стак. фасоли, 1/2 стак. сахарнаго горошка, 1 стак. спаржи, 1 кочаникъ цвѣтной капусты, 1 стак. коротели, 1 рѣпу, 1 стак. картофеля, 1/4 ф. сливочн. масла, 1 1/2 стак. сливокъ, 2 лож. сухарей.

507. **Маседуанъ изъ овощей къ котлетамъ.** Отварить отдѣльно: очищенныя и порѣзанныя морковь, рѣпу, спаржу, (которую предварительно очистить отъ верхней кожицы), зеленые стручки фасоли, сахарный зеленый горошекъ, головки кочаннаго салата, цвѣтную капусту, откинуть на сито; салатъ мелко порѣзать; цвѣтную капусту раздѣлить на части. Уксусъ смѣшать съ сахаромъ и прованскимъ масломъ. Приготовить котлеты отбивныя или изъ курицы, уложить ихъ на блюдо попеременно съ поджаренными гренками, между ними положить отдѣльно каждый сортъ вареныхъ овощей, полить приготовленнымъ уксусомъ, подать.

Выдать: 6 котлетъ, 1 морковь, 1 рѣпу, 1 головку цвѣтной капусты, 3 кочешка салата, 1/4 спаржи, 2 горсти стручковъ фасоли, 1/2 стак. сахарнаго горошка, 1/2 стак. уксусу, 1 лож. сахару, 1 лож. прованск. масла, 1/2 франц. булки, 1/8 ф. масла.

508. **Помидоры фаршированные.** Красные помидоры сполоснуть въ холодной водѣ, обтереть полотенцемъ, сдѣлать маленькіе надрѣзы, вычистить всю внутренность, протереть сквозь сито въ кастрюльку, сгустить на легкомъ огнѣ; въ другую кастрюлю положить ложку масла и мелко изрубленнаго свинаго сала, зеленой петрушки, шарлоту, соли, перцу, поджарить, смѣшать съ пюре, тертой булкой и желтками, поставить на плиту, проварить, мѣшая, остудить, нафаршировать помидоры, уложить на сковороду, вставить въ печь на 20 минутъ.

Такъ приготовленные помидоры подаются къ жареной бараниннѣ.

Выдать: 10—12 помидоровъ, 1 лож. масла, 1 лож. изрублен. свинаго сала, зелени петрушки, 1 шарлотку, соли, 2 зерна англійск. перцу, 2 лож. тертой булки, 2 желтка.

509. **Помидоры съ мяснымъ фаршемъ.** Приготовить помидоры какъ сказано выше, начинить ихъ такимъ фаршемъ: телятину изрубить какъ можно

мельче съ поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, смѣшать съ яйцами, солью, перцемъ, обвалять помидоры въ мукѣ, обжарить въ маслѣ на сковородѣ, уложить въ кастрюлю отверстіями на верхъ, чтобы не выпалъ фаршъ, налить бульону такъ, чтобы помидоры чуть покрылись имъ, варить не долго на самомъ легкомъ огнѣ, а когда будутъ готовы, влить сметаны, прокипятить и подать.

Или изрубить телятину, смѣшать съ сливочнымъ масломъ, яйцомъ, 1/2 франц. булки, намоченной въ молокѣ и отжатой, англійск. перцемъ, солью, мушк. орѣхомъ, протереть сквозь сито, нафаршировать помидоры и т. д.

Выдать: 10—12 помидоровъ, 1/4 ф. масла, 1/2 стак. сметаны, 1 лож. муки. На фаршъ, 1 ф. телятины, 2 яйца, соли, перцу, 1 луковицу, 1 лож. масла.

510. **Жардиньеръ.** Нарѣзать кусками морковь, рѣпу, картофель, брюкву, капусту, кольраби, артишоки, цвѣтную капусту, которую раздѣлить на части, сложить всѣ эти овощи въ кастрюлю, слегка поджарить съ масломъ, посыпать на нихъ муки, не снимая кастрюли съ огня, размѣшать, влить бульону, сварить до готовности, переложить на блюдо, огарнировать мозгами, котлетами, гренками или сосиськами.

511 **Жареные бѣлые грибы.** Перебрать, перемыть хорошенько грибы, перетереть ихъ салфеткой, чтобы не оставалось много воды, корешки порѣзать на мелкіе кусочки, крупныя шляпки на двѣ или четыре части, сложить въ глубокую сковороду, обжарить въ маслѣ, посолить. За 10 минутъ до отпуска, влить свѣжей густой сметаны, разъ прокипятить.

Такъ точно жарятся и другіе грибы; шампиніоны нужно очистить отъ верхней кожицы.

Выдать: полную глубокую тарелку грибовъ, 1/4 ф. масла, 2 стак. сметаны, соли.

512. **Другимъ манеромъ.** Перемыть въ холодной водѣ бѣлые грибы, откинуть на рѣшето, посолить, обвалять въ яйцахъ и сухаряхъ, обжарить въ маслѣ, сложить на блюдо, посыпать изрубленной зеленью петрушки и укропа,

Выдать: тарелку грибовъ, 2 яйца, сухарей, 1/4 ф. масла.
Можно сначала обварить грибы кипяткомъ, а потомъ жарить.

513. **Рагу изъ шампиніоновъ.** Очистить шампиніоны отъ верхней кожицы, опуская ихъ сейчасъ же въ холодную воду, съ лимоннымъ сокомъ, чтобы не чернѣли, перемыть, откинуть на сито, обжарить слегка съ кускомъ шпика, влить крѣпкаго бульону, или бѣлаго кули, прибавить соли, перцу, порубленной зелени петрушки, доварить на легкомъ огнѣ. Когда грибы уварятся, снять лишній жиръ, подбить соусъ сливочнымъ масломъ стертымъ съ мукою.

Выдать: 2 ф. шампиніоновъ, 3 лож. масла, 2 стак. бульону, кусокъ шпика величиною въ ладонь, соли, перцу 4 зерна, 1 лож. зелени петрушки.

514. **Соусъ изъ свѣжихъ грибовъ.** Перебрать, перемыть грибы, опустить въ кастрюлю съ водой и лимоннымъ сокомъ, положить масла, соли, поставить спачала на большой, а потомъ слабый огонь, всыпать муки, порубленной зелени петрушки; смѣшать желтки съ сметаной, заправить соусъ, подогрѣть какъ можно сильнѣе, но не кипятить.

Выдать: 2 ф. грибовъ, 1/2 лимона, соли, зелени петрушки, 2 лож. масла, 1 стак. сметаны, 2 желтка.

Или отварить грибы, откинуть на сито; ложку масла поджарить съ ложкою муки, развести бульономъ, въ которомъ варились грибы, положить кусочекъ сухого бульона, распущеннаго въ горячей водѣ, зелени петрушки, луку, морковь, кусокъ телятины и кусокъ ветчины, поставить на плиту, кипятить тихонько, процѣдить, снять лишній жиръ, опустить грибы, прокипятить раза два, подать.

515. **Сморчки фаршированные.** Перебрать, перемыть въ нѣсколькихъ водахъ шляпки сморчковъ, чтобы не осталось песку, обсушить ихъ. Круто свареныя яйца мелко порубить, смѣшать съ чухонскимъ масломъ, солью, перцемъ, изрубленной зеленью петрушки, мушкатнымъ орѣхомъ, кто любитъ, мелкими сухарями, сырымъ яйцомъ, нафаршировать сморчки, уложить въ глубокую сковороду, полить масломъ, сметаной, вставить въ горячую печь на 1/2 часа.

Выдать: 3 ф. сморчковъ, 6 яицъ, соли, 4 зерна англійск. перцу, 1/4 ф. масла, 2 сухаря, 1/8 ф. мушкатн. орѣха, зелени петрушки, 1 1/2 стак. сметаны.

516. **Соусъ изъ сморчковъ.** Очистить хорошенько сморчки, разрѣзать ихъ на нѣсколько частей, перемыть какъ можно лучше въ холодной водѣ, опустить въ соленый кипятокъ, прокипятить нѣсколько разъ, откинуть на рѣшето. Разогрѣть въ кастрюлѣ масло, сложить грибы, жарить до готовности. Вскипятить ложку масла съ ложкой муки, развести бульономъ, прокипятить, положить соли, сметаны, выжать сокъ изъ лимона, вылить на сморчки, прокипятить. Подается къ разварной говядинѣ или индѣйкѣ.

Выдать: 2 ф. сморчковъ, 1/4 ф. масла сливочн., 1 лож. муки, 2 стак. бульону, соли, 1/2 стак. сметаны, 1/2 лимона.

517. **Жареные рыжики.** Молодые рыжики очистить, перемыть хорошенько, посолить; лукъ мелко порубить, обжарить въ маслѣ, положить рыжики, изжарить.

Выдать: 3 ф. рыжиковъ, 1 луковицу, 1/4 ф. масла, соли.

518. **Трюфели.** Намочить на 2 часа трюфели въ холодной водѣ, вычистить ихъ жесткой щеткой, чтобы не осталось земли, перемыть, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ пополамъ съ виномъ, положить соли, поставить на плиту, а когда сварятся, откинуть на рѣшето, скорѣе сложить на блюдо и подать, прикрывъ солфеткой, чтобы не остыли.

519. **Трюфели съ шампанскимъ.** Положить на дно кострюли ломтики ветчины, телятины, на нихъ очищенные и перемытые трюфели, прибавить зелени петрушки, нѣсколько шампиніоновъ, перцу, соли, топленаго свинаго сала, влить шампанскаго, дать поспѣть на самомъ легкомъ огнѣ, вынуть

трюфели на блюдо, облить процѣженнымъ соусомъ, снявъ съ него лишній жаръ.

Выдать: 10—12 трюфелей, 1/2 ф. телятины, 1/4 ф. ветчины, зеленой петрушки, перцу, соли, 5 шампиніоновъ, 1 стак. шампанскаго, 1/2 стак. свинаго сала.

520. **Огурцы фаршированные.** Обдать огурцы кипяткомъ, очистить отъ кожицы, выбрать всю внутренность, нафаршировать фаршемъ изъ телятины или молодой баранины, прикрыть срѣзанными верхушками, прикрѣпить ихъ деревянными спичками, уложить въ глубокую сковороду, влить бульону и сметаны, вставить въ духовую печь.

Выдать: 6—8 огурцовъ свѣжихъ, 1 ф. телятины, 1/8 ф. почечнаго жира, 1 луковицу, 1 лож. масла, 1 яйцо, соли, перцу, 1 стак. бульону, 1 стак. сметаны.

521. **Грибныя котлеты.** Вымытые бѣлые свѣжіе грибы, обварить кипяткомъ, откинуть на сито, а когда стечетъ вся вода, изрубить ихъ очень мелко, смѣшать со сливками, масломъ, яйцами, перцемъ, мушкатнымъ цвѣтомъ, мелко порѣзанными кильками, снятыми съ костей, печеными луковицами, тертой на теркѣ и просѣянной булкой, оставить на 1/2 часа; подѣлать небольшія котлеты, поджарить ихъ въ маслѣ.

Выдать: 3 ф. свѣжихъ грибовъ, 1 лож. масла, 1 1/2 стак. сливокъ, 4 яйца, соли, перцу 3 зерна, 6 килекъ, мушк. цвѣта, 1 луковицу, 1 франц. булку, 1/8 ф. масла поджарить котлеты.

Или отварить 1/8 ф. сухихъ бѣлыхъ грибовъ, мелко изрубить, смѣшать съ рисомъ свареннымъ въ водѣ, съ 2 ложками толченыхъ сухарей, съ 1 стертой на теркѣ луковицей, ложкой муки, солью, подѣлать котлеты, обвалять въ сухаряхъ, обжарить въ маковомъ или какомъ нибудь другомъ постномъ маслѣ.

522. **Винигретъ сборный постный.** Очистить сельди, вынуть кости, нарѣзать маленькими кусочками. Отварить въ водѣ картофель, свеклу, рѣпу, вычистить; картофель и свеклу мелко нарѣзать; рѣпу порѣзать ломтиками, обвалять въ сухаряхъ, обжарить въ маковомъ или орѣховомъ маслѣ; лукъ мелко пошинковать; печеную брюкву порѣзать маленькими кусочками, смѣшать все вмѣстѣ, присыпать капорцами, убрать солеными мелкими груздиками и корнишонами, 1/2 чайной ложечки готовой горчицы, растереть съ прованскимъ масломъ, уксусомъ и сахаромъ, облить винигретъ.

Выдать: 2 селедки 7—8 шт. картофеля, 1 луковицу, 1—2 свеклы, 2 соленыхъ огурца, 1 брюкву, 2 рѣпы, 1/2 ф. соленыхъ груздей, 1 лож. капарцовъ, 1 лож. корнишоновъ, 1/2 лож. горчицы, 1 лож. сахару, 2 лож. прованскаго или маковаго масла, 3/4 стак. уксусу.

523. **Винигретъ съ мясомъ.** Дно глубокаго блюда уложить тоненькими ломтиками жареной говядины, сверху рядъ также нарѣзанной холодной телятины или дичи, затѣмъ ломтики осетрины или белужины, семги, сверхъ всего нѣсколько сардинокъ безъ масла. Отварить въ соленомъ кипяткѣ небольшой кочанъ свѣжей капусты, разрѣзать на части, уложить ихъ въ

перемѣшку съ четвертинками очищенныхъ отъ кожицы моченыхъ яблокъ по внутреннему краю блюда. Сладкую красную свеклу испечь, соленые огурцы очистить, то и другое порѣзать кружечками, смѣшать, уложить изъ нихъ внутренній, слѣдующій за капустой рядъ, третій и послѣдній рядъ долженъ состоять изъ отваренаго (чищеннымъ) картофеля въ перемѣшку съ маслинами, а на средину блюда уложить очищенныхъ, снятыхъ съ костей селедокъ, 3 крутыхъ желтка растереть съ 3 ложками прованскаго или орѣховаго масла, ложкой мелкаго сахара, развести уксусомъ и полить винигретъ.

524. **Рыбный винигретъ постный.** Взять вареной или жареной разной рыбы 2 ф., снять съ костей, порѣзать маленькими кусочками, смѣшать съ мелко порѣзаннымъ вареннымъ картофелемъ, свеклой, очищенными отъ кожицы и нарѣзанными кружками 3 солеными или свѣжими огурцами, съ вареною въ водѣ бѣлою фасолью, мелко изрубленной луковицей, маринованными рыжиками или бѣлыми грибами, уложить красиво на блюдѣ горкой, присыпать каперцами и рубленымъ зеленымъ лукомъ. Смѣшать уксусъ съ горчицей, солью, сахаромъ, прованскимъ или орѣховымъ масломъ, облить винигретъ.

Выдать: рыбы 2 ф., 6—7 шт. картофеля, 4 соленыхъ огурца, 3 свеклы, 1 луковицу, 1 ф. маринован. рыжиковъ или другихъ грибовъ, 1/2 ф. фасоли, 1 стол. ложку капарцовъ, зелен. луку, соли, 1/2 чайн. лож. горчицы, 1 лож. сахару, 1/2 лож. прованск. или орѣхов. масла.

525. **Винигретъ горячій.** Отварить въ водѣ съ солью все отдѣльно: артишокъ, морковь, капусту сафой, кольраби, цвѣтную капусту, нарѣзать ровными кусочками все, кромѣ артишока. Положить на дно кастрюли тоненькіе ломтики шпика или смазать масломъ, уложить кружками узенькій рядъ сафоя, кольраби, моркови, цвѣтной капусты цвѣтомъ внизъ, а въ середину артишокъ корешкомъ кверху, прикрыть тоненькими ломтиками варенаго копченаго языка, потомъ опять зелень въ томъ же порядкѣ. Сверху положить кусочками масла, влить бульона, поставить въ печь на 20 минутъ, выложить осторожно на блюдо, облить соусомъ: лукъ испечь, очистить, мелко порѣзать, поджарить съ масломъ, всыпать муки, развести бульономъ, влить уксусу, или лимоннаго сока, всыпать сахару, чтобы соусъ имѣлъ кислосладкій вкусъ, прокипятить нѣсколько разъ.

Выдать: 2 головки цвѣтной капусты, 1 морковь, 2 кольраби, 1 головку сафоя, 1 артишокъ, 1/4 ф. шпика или 1/4 ф. масла, соли, 1/2 стак. бульона. На соусъ: 3 луковицы, 2 лож. масла, 1 лож. сахару, 1 лож. муки, уксусу или 1/2 лимона.

Б. Разные гарниры.

526. **Гренки.** Снять верхнюю и нижнюю корки съ французской булки, порѣзать ее тоненькими ломтиками, обмакнуть въ молоко, смѣшанное съ яйцомъ, обсыпать сухарями, обжарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ.

Или обжарить, не смачивая молокомъ.

Выдать: 1 франц. булку, 1 1/2 стак. молока, 1/4 ф. масла.

527. **Гренки съ мозгами.** Телячій мозгъ очистить отъ пленокъ, порубить очень мелко; поджарить въ маслѣ мелко порубленный лукъ, смѣшать съ мозгомъ, вбить 1 яйцо, обжарить слегка, прибавить тертой булки, соли, перцу, яйцо, размѣшать, наложить этаго фарша на очень тонкій ломтикъ булки, прикрыть другимъ, смочить молокомъ, смѣшаннымъ съ яйцомъ, обсыпать сухарями, класть на раскаленое масло, обжарить съ обѣихъ сторонъ.

Выдать: 1 мозгъ, 1 луковицу, 2 яйца, 1/4 ф. масла, 2 лож. тертой булки, 1 стак. молока, 1 яйцо, 4 сухаря.

528. **Мозги.** См. отд. VII № 739 или № 740.

529. **Говяжье нёбо.** См. отд. VII № 727.

530. **Коровье вымя.** См. отд. VII № 728.

531. **Телячьи ножки.** См. отд. VII № 808.

532. **Свиныя или воловьи почки.** См. отд. VII № 743.

533. **Языкъ бычачій.** Сварить языкъ въ водѣ съ солью и кореньями, снять верхнюю бѣлую кожицу, порѣзать тонкими ломтями вкось.

534. **Гусиные потроха.** Намочить потроха въ молокѣ на 3 часа, вымыть, отварить въ водѣ съ солью и кореньями.

535. **Котлеты изъ мозговъ.** См. отд. VII № 731.

536. **Ветчина.** См. отд. VII № 838.

537. **Аморетки.** Опустить въ крутой кипятокъ на нѣсколько минутъ мозги изъ воловьихъ костей, вынуть друшлаковою ложкою, остудить, нарѣзать кружками, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ, чтобы ихъ чуть покрыло, положить соли, немного масла, вскипятить на большомъ огнѣ, подрумянить. Подаются съ шпинатомъ, горошкомъ.

538. **Фаршированныя яйца.** См. отд. II № 236.

539. **Яйца выпускныя.** Вскипятить воду съ солью и уксусомъ, разбить осторожно скорлупки и надъ самою водою спускать по нѣсколько яицъ, кипятить минуты 3, закрывъ кастрюлю крышкой, выбрать друшлаковою ложкою, обровнять бѣлокъ ножомъ, огарнировать шпинатъ, щавель или горошекъ.

540. **Обжареныя яйца.** Свареныя круто яйца опустить въ холодную воду не надолго, очистить, разрѣзать пополамъ вдоль, обвалять въ сухаряхъ, обжарить въ маслѣ.

541. **Омлетъ.** Яйца разбить хорошенько, положить зеленой мелко изрубленной петрушки, сухарей, масла, смѣшать. Распустить масло на сковородѣ, вылить яйца, вставить въ печь; когда слегка подрумянится, осторожно перевернуть, свернуть въ трубочку, накрыть крышкой, опять вставить въ печь,

дать зарумяниться и съ другой стороны, нарѣзать вкось ломтиками, огарнировать морковь, шпинатъ, щавель.

Выдать: 6 яицъ, 1 полн. ложку сухарей, 2 лож. масла, зелени петрушки.

Или 6 яицъ смѣшать съ 6 лож. цѣльнаго молока, положить соли, перцу, 1 лож. масла, разбить ложкой какъ можно лучше. Распустить на сковородѣ масло, вылить яйца, зарумянить, осторожно перевернуть на другую сторону, дать подрумяниться, порѣзать на куски.

542. **Жареная телячья или бычачья печенка.** См. отд. VII № 792 или № 793.

543. **Сосиськи изъ свинины.** См. отд. XXIV № 2259.

Или продажныя, которыя нужно сначала опустить въ кипятокъ минутъ на 5, а потомъ обжарить въ маслѣ.

544. **Котлеты рубленыя.** См. отд. VII № 720 или № 764 или № 778.

545. **Котлеты отбивныя.** См. отд. VII № 763 или № 783.

546. **Телячья головка.** См. отд. VII № 804.

547. **Домашнія колбасы.** См. отд. XXIV № 2253.

ОТДѢЛЕНІЕ VI.

Рыбы и раки.

548. Окуни холодные.
549. Заливные окуни.
550. Окуни въ бѣломъ винѣ.
551. Окуни по-французски.
552. Окуни по-армейски.
553. Окуни фаршированные
554. Заливное изъ окуней.
555. Ерши по-голландски.
556. Ерши заливные.
557. Караси въ сливкахъ
558. Караси въ сметанѣ.
559. Еще караси въ сметанѣ.
560. Караси съ кисло сладк. соусомъ.
561. Караси фарширов. съ соусомъ.
562. Караси съ корнишонами.
563. Караси фаршированн. рисомъ и вязигою.
564. Караси съ земляными грушами.
565. Жареные пискари.
566. Снитки постные.
567. Корюшка.
568. Корюшка маринованная.
569. Ряпушка жареная.
570. Корюшка подъ соусомъ,
571. Корюшка жареная.
572. Навага по-астрахански.
573. Навага жареная.
574. Линь подъ итальянскимъ соусомъ.
575. Вьюны въ соусѣ съ бѣлымъ виномъ.
576. Сигъ жареный въ сметанѣ.
577. Сигъ разварной.
578. Чиненые сиги въ слоеномъ тѣстѣ.
579. Карпъ жареный.
580. Еще жареный карпъ.
581. Карпъ подъ соусомъ.
582. Карпъ жареный подъ соусомъ изъ испанскаго лука.
583. Карпъ жареный съ бешемелемъ.
584. Жареный фаршированн. карпъ.
585. Лещъ съ кашей.
586. Лещъ съ кислой капустой.
587. Лещъ разварной.
588. Лещъ подъ краснымъ соусомъ.
589. Лещъ холодный.
590. Лещъ подъ соусомъ.
591. Угорь въ красномъ винѣ.
592. Угри au soleil.
593. Разварная форель.
594. Форель шпикованная трюфелями.
595. Форель отвареная въ винѣ.
596. Камбала съ соусомъ изъ помид.
597. Камбала жареная.
598. Камбала съ трюфелями и шампиніонами.
599. Камбала съ сыромъ.
600. Стерлядь разварная.
601. Вареная стерлядь съ гарниромъ.
602. Отварная стерлядь съ картофелемъ.
603. Судакъ отварной.
604. Судакъ подъ бешемелемъ.
605. Судакъ на винѣ.
606. Судакъ подъ соусомъ.
607. Судакъ подъ бѣлымъ соусомъ.
608. Фаршированный судакъ.
609. Филеи судака.
610. Судакъ фаршированн. въ сметанѣ.
611. Судакъ съ фаршированн. яйцами по-польски.
612. Судакъ подъ соус. изъ кореньевъ.

613. Судакъ заливной.
614. Щука по-деревенски.
615. Щука по-жидовски.
616. Щука съ кореньями.
617. Щука фарширов. по-венгерски.
618. Щука подъ бѣл. соус. съ лимономъ.
619. Щука жареная на вертелѣ.
620. Щука подъ соусомъ изъ шампиніоновъ.
621. Щука запеченая.
622. Щука подъ хрѣномъ.
623. Щука по-аматерски.
624. Филеи щуки съ итальянск. соусомъ.
625. Щука шпикован. сардельками.
626. Щука тушоная съ хрѣномъ и сметаной.
627. Щука тушоная съ коренья.
628. Рулетъ изъ щуки или судака по-польски.
629. Осетрина по-французски.
630. Осетрина заливная.
631. Осетрина по-русски.
632. Осетрина подъ галантиромъ.
633. Осетрина подъ соусомъ.
634. Осетрина подъ соусомъ другимъ манеромъ.
635. Свѣжая семга подъ бѣлымъ соус.
636. Осетрина съ пармезан. запеченая.
637. Осетрина жареная.
638. Осетрина жар. друг. манеромъ.
639. Разварная лососина подъ соусомъ.
640. Лососина съ гарниромъ.
641. Лососина запеченая.
642. Лососина жареная.
643. Малосольная бѣлуга.
644. Рыба подъ соусомъ.
645. Трестка запеченая со сметаной.
646. Треска съ помидорами.
647. Треска (Stokfisch).
648. Треска другимъ манеромъ.
649. Жареная рыба.
650. Маритонъ изъ рыбы.
651. Рулеты изъ рыбы.
652. Котлеты изъ рыбы.
653. Котлеты изъ селедки.
654. Фаршированная селедка.
655. Майонезъ изъ рыбы.
656. Раки вареные.
657. Раки фаршир. подъ соусомъ.
658. Суфле изъ раковъ.
659. Раки со смоленской крупой.
660. Фаршир. раки со сметаной.
661. Фарширов. раки къ закускѣ.
662. Крокеты изъ рыбы.
663. Форшмакъ ревельскій.
664. Форшмакъ постный.
665. Форшмакъ изъ селедки съ бѣлымъ хлѣбомъ.
666. Форшмакъ изъ селедки съ картофелемъ.
667. Форшмакъ изъ картофеля и селедки.
668. Форшмакъ изъ селедки съ мясомъ.
669. Форшмакъ изъ телятины съ кильками.
670. Форшмакъ изъ картофеля съ фаршемъ изъ говядины.
671. Форшмакъ изъ свинины съ вареной говядиной.

Отдѣленіе VI.

Рыбы, раки.

Пропорція на 6 человѣкъ.

548. **Окуни холодные.** Выпотрошить окуней, вымыть ихъ. Вскипятить воду съ солью, лукомъ, кореньями и пряностями, опустить окуней; когда сварятся, вынуть изъ воды, снять осторожно кожу, уложить на блюдо, убрать рублеными крутыми яйцами, зеленью петрушки, а передъ отпускомъ къ столу, облить соусомъ, приготовленнымъ изъ горчицы, уксусу, прованскаго масла, соли, сахару, или подать соусъ отдѣльно въ судкѣ.

Выдать: 6—8 окуней, 1 луковицу, всѣхъ кореньевъ по 1/2 шт., 15 зеренъ англійскаго и прост. перцу, 3 лавров. листа, соли, 1 чайн. ложку готовой горчицы, 2 стол. лож. мелкаго сахару, 1 стак. уксусу, 1 лож. прованск. масла, 1/2 чайн. лож. рублен. зелени петрушки.

549. **Заливные окуни.** Окуней вычистить, выпотрошить, перемыть въ холодной водѣ, обвалять въ мукѣ. Раскалить на сковородѣ масло, уложить окуней, поджарить съ обѣихъ сторонъ. Свѣжіе грибы, всего лучше бѣлые, перебрать чтобы не было червивыхъ, перемыть въ холодной водѣ, обжарить въ маслѣ съ мукой, влить сметану, положить желтки, соли, размѣшать, прокипятить, положить въ этотъ соусъ поджареные окуни, вскипятить еще разъ и подавать, посыпавъ рубленой зеленью петрушки.

Выдать: 6—8 окуней, 1/4 ф. масла, соли, 4 лож. муки, 2 ф. свѣжихъ грибовъ, 1 1/2 стак. сметаны, 2 желтка, соли, зелени петрушки.

550. **Окуни въ бѣломъ винѣ.** Вычистить, выпотрошить окуней, перемыть, сложить въ кастрюлю, налить недорогимъ бѣлымъ виномъ, сверху наложить лучинки, (только не сосновыя и не еловыя), чтобы окуни не всплывали на верхъ, отварить съ солью, перцемъ въ зернахъ, лукомъ, гвоздикой, зеленой петрушкой и 1 зубцомъ чесноку, (кто любитъ) варить 1/4 часа. Когда рыба сварится, переложить ее на блюдо, предварительно снявъ осторожно кожу, чтобы не попортить плавниковъ. Распустить масло въ кастрюлѣ, всыпать муку, быстро мѣшая, развести, подливая понемногу бульономъ, въ которомъ варилась рыба, прокипятить на легкомъ огнѣ, облить окуней этимъ соусомъ, но такъ, чтобы плавники были открыты; посыпать порубленной зеленью петрушки.

Выдать: 6 окуней, 1 бут. бѣл. вина, соли, 10 зеренъ перцу, 1 луковицу, 5 шт. гвоздики, зелен. петрушки, 1 1/2 лож. чухонск. масла, 1 полн. лож. муки.

551. **Окуни по французски.** Окуней вычистить, перемыть, порѣзать на куски, посолить, оставить такъ на 2 часа. Положить въ кастрюлю масла, шампиніоновъ, разрѣзанныхъ на 4—5 частей, отвареныхъ раковыхъ шеекъ, налить крѣпкаго бульону, опустить въ этотъ соусъ обжаренныхъ въ маслѣ окуней, прокипятить нѣсколько разъ, влить немного лимоннаго сока, чтобы соусъ имѣлъ кисловатый вкусъ. Желтки разбить хорошенько съ ложкой бульона, влить въ соусъ, подогрѣть, но не кипятить. Выложить рыбу на блюдо, въ серединну вылить соусъ, убрать фаршированными яйцами и подать.

Выдать: 4—6 окуней, смотря по ихъ величинѣ, соли, 2 лож. масла, 20 раковыхъ шеекъ, 20 шт. шампиніоновъ, 3 стак. крѣпкаго бульону, 1/2 лимона, 2 желтка. На фаршированныя яйца № 236.

552. **Окуни по-армейски.** Приготовить окуней какъ слѣдуетъ, сдѣлать небольшой надрѣзъ вдоль спины, вынуть всѣ внутренности и хребтовую кость, вымыть, посолить и оставить такъ на 1/2 часа. Намочить мякишъ булки въ молокѣ, отжать, мелко порубить съ сардельками, положить чухонскаго масла, смѣшать. Окуней вытереть хорошенько салфеткой, нафаршировать ихъ, приготовленнымъ фаршемъ. Смазать прованскимъ масломъ обыкновенную писчую бумагу, завернуть каждаго окуня отдѣльно, изжарить. Подавая къ столу, снять бумагу, уложить на блюдо, облить острымъ соусомъ.

Выдать: 6 окуней порціонныхъ, 3/4 стак. самаго свѣжаго прованскаго масла, соли, 1 стак. молока, 10 сарделекъ, 1 франц. булку. На соусъ № 377.

553. **Окуни фаршированные.** Свѣжаго судака вычистить, выпотрошить, вымыть, снять съ костей мясо, очень мелко порубить, положить намоченной и отжатой булки, соли, масла, толченаго перцу, немного порубленной зелени укропа, свѣжихъ мелко порубуленныхъ шампиніоновъ, размѣшать. Крупныхъ окуней вычистить, сдѣлать разрѣзъ вдоль спины, вынуть внутренности и хребтовую кость, наполнить приготовленнымъ фаршемъ, обвязать ниткой. Вскипятить воду съ солью и кореньями, опустить въ нее окуней, уварить до готовности, вынуть на блюдо. Масло растопить въ кастрюлѣ, всыпать муку, размѣшать, подливая понемногу бульону, въ которомъ варились окуни, положить раковыхъ шеекъ, мелко порубленныхъ бѣлыхъ грибовъ или шампиніоновъ, влить лимоннаго сока, прокипятить нѣсколько разъ, облить окуней, а остальной соусъ подать отдѣльно въ соусникѣ.

Выдать: 6 окуней, 1 1/2 судака, соли, 10 зеренъ перцу, 2 луковицы, кореньевъ по 1 шт., 1/2 булки, 2 лож. масла, 1 лож. муки, 1/2 лимона, 20 раковъ, 10 шт. шампиніоновъ, 10 шт. бѣлыхъ грибовъ, 2 лавров. листа, зеленаго укропу.

554. **Заливное изъ окуней.** Окуней вычистить, выпотрошить, перемыть, сложить въ кострюлю, налить воды, отварить съ солью, кореньями и пряностями, вынуть, прибавить въ бульонъ немного бѣлаго жильотину, поварить еще, снять съ огня, дать отстояться, если нужно, очистить. Дно и стѣнки

формы убрать ломтиками лимона безъ зеренъ, порѣзаннымъ тоненькими кружками крутымъ яйцомъ, тоненькими ломтиками вареной свеклы, моркови, зелеными листочками петрушки, каперцами, раковыми шейками, если есть, ягодами красной смородины, пикулями, уложить рыбу, снятую съ костей, (если окуни большіе) вылить на нее бульонъ, предварительно процѣдивъ его раза два сквозь очень частое полотно.

Если окажется нужно, бульонъ очистить такъ: положить 3—4 яйца совсѣмъ съ скорлупой, закрыть кастрюлю крышкой, поставить на самый легкій огонь, чтобы чуть кипѣло съ одной стороны, почаще легонько мѣшать. Чтобы бульонъ имѣлъ янтарный цвѣтъ, нужно положить на маленькую сковороду ложку мелкаго сахару, влить ложку воды, поставить на огонь, поджечь докрасна, влить двѣ ложки горячей воды, разъ вскипятить, влить въ бульонъ, но не слишкомъ много, чтобы не былъ очень темный, процѣдить.

Выдать: 4 ф. рыбы, 1 луковицу, разн. кореньевъ по 1 шт., 1 мален. свеклу, 15 зеренъ перцу англійск. и прост., 2 лавров. листа, 3 яйца, соли, 1 лимонъ, 1 кусокъ сахару, 1 крутое яйцо, каперцовъ и проч. украшенія всего понемногу.

555. **Ерши по-голландски.** Картофельную муку развести хорошими сливками, поставить на огонь, постоянно мѣшая; когда сливки сгустятся, положить хорошаго чухонскаго масла, варенаго и протертаго сквозь сито картофелю, соли, толченаго перцу, мушкатнаго орѣха, влить еще $1/4$ стакана сливокъ, вбить 2 желтка, хорошенько размѣшать, положить пѣну отъ бѣлковъ, осторожно смѣшать, выложить въ смазанную масломъ и обсыпанную сухарями форму съ отверстіемъ посрединѣ, опустить въ кастрюлю съ водой такъ, чтобы вода едва доходила до краевъ формы, поставить на плиту, дать кипѣть. Между тѣмъ снять мясо съ 30 ершей, обжарить его въ маслѣ съ лимоннымъ сокомъ, солью и перцемъ, поставить на 5 минутъ въ горячую печь.

Когда будетъ готово, вынуть форму изъ воды, обтереть ее полотенцемъ, выложить на блюдо, въ отверстіе посрединѣ положить мясо ершей, облить испанскимъ соусомъ; остальное подать отдѣльно въ соусникѣ.

Выдать: 3 столов. лож. картофельной муки, 1 стак. картофельнаго пюре, 1 стак. густыхъ сливокъ, $1/2$ ф. масла, соли, 5 зеренъ перцу, $1/8$ мушкат. орѣха, 4 яйца, 30 ершей, $1/2$ лимона. На испанскій соусъ № 367.

556. **Ерши заливные.** Снять съ костей мясо крупныхъ ершей, поварить его немного въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, покрытое салфеткой; сложить въ миску, залить прованскимъ масломъ съ лимоннымъ сокомъ, оставить такъ на 3 часа. Влить въ кастрюлю одну часть бульона, въ которомъ варились ерши и три части осетроваго отвара, очистить яичнымъ бѣлкомъ. Отварить раки въ водѣ съ солью и зеленью петрушки и укропа, вынуть изъ воды, дать остыть, вычистить шейки. Поставить на ледъ металлическую форму, влить въ нее немного процѣженнаго бульону, застудить, положить нѣсколько листковъ кервеля, эстрагона, раковыя шейки, на нихъ мясо

ершей, залить до краевъ формы бульономъ. Когда застынетъ, выложить осторожно на блюдо. Всего бульона должно быть не менѣе 4 стакановъ.

Выдать: 3 ф. крупныхъ ершей, 1 бутылочку прованск. масла, 1 лимонъ, 2 ф. свѣжей осетрины, 2 бѣлка, 20 шт. раковъ, соли, 8 зеренъ перцу, 3 лавров. листа, эстрагону, кервеля по щепоткѣ, зелен. петрушки и укропа.

Если бульонъ не очень крѣпокъ, прибавить въ него 2—3 листочка бѣлаго жильотина.

557. **Караси въ сливкахъ.** Очистивъ карасей, перемытъ ихъ, положить въ кастрюлю, залить свѣжими густыми сливками, прибавить стертыя на теркѣ луковицы, порубленной зелени петрушки, перцу, масла, муки, соли и мушкатнаго цвѣта, закрыть плотно крышкой и варить на легкомъ огнѣ до готовности, легонько встряхивая кастрюлю, чтобы караси не пригорѣли.

Выдать: 6 карасей, 2 стак. густыхъ сливокъ, 2 луковицы, 3 лож. масла, 1 лож. муки, 5 зеренъ перцу, соли, мушкат. цвѣта $1/4$ чайн. лож., зелен. петрушки.

558. **Караси въ сметанѣ.** Вычистить, выпотрошить, перемыть карасей, обтереть салфеткой досуха, обвалять въ толченыхъ сухаряхъ, обжарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ. Минутъ за 5 до отпуска къ столу, залить караси сметаной, прокипятить.

Выдать: 6—8 карасей, 4 сухаря, соли, $1/4$ ф. масла, 2 стак. сметаны.

559. **Еще караси въ сметанѣ.** Приготовленныхъ какъ слѣдуетъ карасей обвалять въ мукѣ, обжарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ, уложить на металлическое или фаянсовое блюдо, облить соусомъ бешемель, разведеннымъ сметаной, посыпать сверху сухарями, полить немного растопленнымъ масломъ, поставить въ печь и когда хорошо зарумянится, тотчасъ подавать.

Выдать: 6 карасей, 1 ложку муки, обвалять рыбу, $1/4$ ф. масла, соли. На соусъ бешемель № 350.

560. **Караси съ кислосладкимъ соусомъ.** Вычищенные, перемытые караси посолить, обвалять въ мукѣ, обжарить въ маслѣ, переложить на блюдо, облить кислосладкимъ соусомъ.

Выдать: 6 карасей, 2 лож. муки, соли, $1/4$ ф. масла. На соусъ № 398.

561. **Караси фаршированные подъ соусомъ.** Караси вычистить, вынуть изъ нихъ икру, смѣшать съ мелко порубленными грибами, солью, толченымъ перцемъ, масломъ, лукомъ, обжареннымъ въ маслѣ, начинить этимъ фаршемъ карасей, обвалять ихъ слегка въ мукѣ или тертой на теркѣ булкѣ, немного посолить. Раскалить въ глубокой сковородѣ масло, уложить на него карасей, обжарить съ обѣихъ сторонъ. Подавая, переложить на блюдо, облить соусомъ.

Выдать: 6 карасей, $3/4$ ф. свѣжихъ грибовъ, 1 луковицу, $3/8$ ф. масла, 5 зеренъ перцу, соли, 3 лож. тертой булки или 2 лож. муки. На соусъ № 353.

562. **Караси съ корнишонами.** Посыпать слегка солью очищенныхъ, вымытыхъ карасей, обвалять въ мукѣ, обжарить въ орѣховомъ или маковомъ

маслѣ съ обѣихъ сторонъ. Ложку масла стереть съ мукой, развести грибнымъ бульономъ, прокипятить, положить перцу, немного соли, порѣзанныхъ корнишоновъ, уварить, облить уложенныхъ на блюдѣ карасей.

Выдать: 6 карасей, 2 лож. муки, 1/2 стак. масла, соли, 10 зеренъ перцу, 10 корнишоновъ.

563. **Караси фаршированные рисомъ и визигой.** Намочить съ вечера визигу въ холодной водѣ. Утромъ перемыть ее, отварить съ кореньями и пряностями, порубить мелко, смѣшать съ икрой, вынутой изъ карасей, крутой рисовой кашей, поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, солью, перцемъ, нафаршировать очищенныхъ, выпотрошенныхъ карасей, обвалять ихъ въ яйцѣ и сухаряхъ, обжарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ.

Выдать: 6 карасей, 1/16 ф. визиги, 1 стак. рису, 1 луковицу, соли, 4 зерна перцу, 1/4 ф. масла, 2 яйца, 5 сухарей.

Въ постные дни приготовить съ орѣховымъ или горчичнымъ масломъ, обвалять въ мукѣ или сухаряхъ, но безъ яйца.

564. **Караси съ земляными грушами.** Очистить, выпотрошить, вымыть карасей, посолить, дать лежать часъ. Порѣзать мелко коренья петрушки, моркови, селлерея, бѣлыхъ луковицъ, переложить въ кастрюлю съ кускомъ масла, сверху карасей, очищенныхъ отъ верхней кожицы и порѣзанныхъ земляныхъ грушъ и т. д. пока наполнится кастрюля или глубокая сковорода, вставить въ другую бóльшую кастрюлю съ кипяткомъ, но такъ, чтобы вода не попадала въ кастрюлю съ карасями, закрыть крышками обѣ кастрюли, тушить на легкомъ огнѣ около часа. Растереть сырые желтки съ мушкатнымъ цвѣтомъ, уксусомъ, бульономъ, влить въ кастрюлю съ карасями, встряхнуть хорошенько, чтобы сокъ прошелъ до самаго дна, подержать на огнѣ минутъ 10 и подать.

Выдать: 6 карасей, соли, петрушки, 2 бѣлыхъ луковицы, кореньевъ по 1 шт. 5 лож. масла, 12 шт. земляныхъ грушъ, 3 желтка, мушкат. цвѣта на кончикъ ножа, 2 лож. бѣлаго уксусу, 1/2 стак. хорошаго бульону.

565. **Жареные пискари.** Вычистить, выпотрошить, перемыть пискарей, вытереть ихъ салфеткой на сухо, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, обжарить въ маслѣ.

Выдать: 3 ф. рыбы, соли, 1/4 ф. масла, 4 сухаря, 2 яйца.

566. **Снитки постные.** Перемыть хорошенько снитки въ теплой водѣ, отварить въ водѣ съ солью и уксусомъ, откинуть на рѣшето, переложить въ кастрюлю, посыпать солью, перцемъ. Прованское масло стереть съ мукой, развести бульономъ, въ которомъ варились снитки, вылить на рыбу, закрыть кастрюлю крышкой и тушить на легкомъ огнѣ.

Выдать: 1 1/2 ф. снитковъ, соли, 6 зеренъ перцу, 1/2 стак. уксусу, 1/2 стак. масла, 1 стол. лож. муки, 2 стак. бульону.

567. **Корюшка.** Приготовить на рыбномъ бульонѣ хорошій соусъ велюте, опустить въ него вычищенную, вымытую корюшку, свернувъ каждую рыбу

кольцомъ и когда сварится, вынуть, бульонъ процѣдить сквозь сито. Рыбу переложить на сковороду, влить немного процѣженнаго соусу, поставить въ не очень горячую печь. Въ соусъ, въ которомъ варилась корюшка, вбить желтки, влить сокъ изъ лимона. Снять корку съ французской булки, порѣзать ее тоненькими ломтиками, обравнять, поджарить въ маслѣ, положить на каждый по рыбкѣ, уложить на фаянсовое блюдо, облить соусомъ, посыпать порубленной зеленью петрушки.

Выдать: 2 ф. крупной корюшки, 3 яйца, соли, 1 лимонъ, 1 франц. булку, 1/2 ф. масла, зеленой петрушки. На соусъ велюте № 369.

568. **Корюшка маринованная.** Приготовлять корюшку нужно не раньше какъ за день до того какъ подавать. Вычистить, вымыть самую свѣжую корюшку, чуть-чуть посолить, обвалять въ мукѣ, обжарить въ чухонскомъ или какомъ нибудь постномъ (въ постные дни) маслѣ, сложить въ каменную чашку или банку, залить остывшимъ маринадомъ № 2285, поставить въ холодное мѣсто, но не на ледъ.

Точно такъ же приготовляется и маринованная ряпушка.

569. **Ряпушка жареная.** Вычистить ряпушку, вымыть въ двухъ-трехъ водахъ, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вся вода; муку смѣшать съ солью, обвалять ряпушку, обжарить въ чухонскомъ маслѣ. Или обвалять въ яйцахъ и сухаряхъ, изжарить.

570. **Корюшка подъ соусомъ.** Влить въ кастрюлю два стакана бѣлаго вина и два стакана воды, положить перцу въ зернахъ, зеленой петрушки, укропа, соли, нарѣзаннаго ломтиками лимона, безъ кожи и сѣмячекъ, поставить на огонь, кипятить 1/4 часа, опустить вычищенную, вымытую корюшку, дать кипѣть; когда рыба сварится, осторожно вынуть ее на блюдо. Чухонское масло вскипятить съ мукою, развести процѣженнымъ бульономъ, въ которомъ варилась корюшка, влить 1/2 стакана вина, выжать сокъ изъ 1/2 лимона, положить сахару, прокипятить, облить рыбу.

Выдать: 18 шт. корюшки, 2 1/2 стак. бѣл. вина, соли, 10 зеренъ англійск. перцу, зелени петрушки и укропа, 1 лимонъ, 1 лож. масла, 1 лож. муки, 1/2 лож. сахару.

571. **Корюшка жареная.** Корюшку вычистить, выпотрошить, перемыть, посолить, обвалять въ сухаряхъ, обжарить въ маслѣ. Къ ней подать салатъ или маринованныя вишни.

Выдать: 3 ф. корюшки, 5 сухарей, 1/4 ф. масла.

572. **Навага по-астрахански.** Мясо 10 большихъ навагъ снять съ костей, слегка обжарить въ маслѣ съ лимоннымъ сокомъ, солью, перцемъ и мушкатнымъ орѣхомъ; затѣмъ прибавить въ соусъ бешемель зеленаго порубленнаго луку, зеленой петрушки, тмину, обмакнуть въ него остывшую навагу, уложить каждый кусокъ въ папильотку изъ пропитанной масломъ бумаги и за 1/4 часа до отпуска къ столу, поставить въ горячую печь, хорошенько поджарить.

Такъ же можно приготовить и налима.

Выдать: 10 шт. наваги, 1 лимонъ, соли, щепоть тмину, 4 зерна перцу, 1/4 мушкатнаго орѣха, 1 горсть зелен. луку, зелен. петрушки, 1/2 ф. масла, 2 листа бумаги. Кожу съ наваги снять и головки отрѣзать прочь.

573. **Навага жареная.** Снять съ наваги кожу, выпотрошить, головки отрѣзать прочь, перемыть, обтереть салфеткой досуха, посолить, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, обжарить въ маслѣ, уложить на блюдо, огарнировать тоненькими ломтиками лимона безъ зернышекъ.

Выдать: 10—12 шт. наваги, 2 яйца, соли, 5 сухарей, 1 лимонъ, 1/4 ф. масла.

574. **Линь подъ итальянскимъ соусомъ.** Линя вычистить хорошо; воду вскипятить, опустить въ нее линя, подержать на огнѣ минуты три, вынуть изъ воды, оскоблить осторожно, (начиная съ головы) чтобы не разорвать кожу, выпотрошить, вымыть, обрѣзать плавники и жабры, положить въ кастрюлю съ морковью, лукомъ, перцемъ, солью, гвоздикою, лавровымъ листомъ, влить бѣлаго вина, сваривъ до готовности, сложить на блюдо, облить итальянскимъ соусомъ.

Выдать: 3 ф. рыбы, 1 луковицу, 1 морковь, 10 зеренъ перцу, соли, 2 лавров. листа, 1 петрушку, 4 шт. гвоздики. На соусъ № 363.

575. **Вьюны въ соусѣ съ бѣлымъ виномъ.** Вскипятить въ кастрюлѣ масло, положить въ него муку, прокипятить, развести бульономъ, влить бѣлаго столоваго вина, соли, нарѣзаннаго ломтиками лимона безъ зеренъ и мелко порѣзанныхъ шампиніоновъ. Вьюновъ очистить отъ слизи, перемыть, сложить въ соусъ, и отварить до готовности подавать, посыпавъ немного порубленой зеленью петрушки.

Выдать: 3 ф. рыбы, 1/2 ф. масла, 1 стак. бѣлаго столов. вина, соли, 1 столов. лож. муки, 1/2 лимона, 1 ф. шампиніоновъ, зеленой петрушки.

576. **Сигъ жареный въ сметанѣ.** Очистить сига, вымыть его хорошенько, вытереть досуха салфеткой или полотенцемъ, посолить, обвалять въ мукѣ или сухаряхъ. Раскалить масло на сковородѣ, полить сига, обжарить съ обѣихъ сторонъ; за 10 минутъ до подачи къ столу, облить сметаной, прокипятить, чтобы сметана не была сырая и подать съ салатомъ.

Выдать: 3 ф. сига, 3 сухаря или 2 лож. муки, соли, 1/8 ф. масла, 2 стакана сметаны.

577. **Сигъ разварной.** Большаго сига вычистить, выпотрошить, вымыть; вскипятить воду съ кореньями и пряностями, опустить сига, отварить, вынуть, переложить на рыбное блюдо. Круто свареныя яйца мелко порубить, сложить въ кастрюлю, залить растопленнымъ чухонскимъ масломъ, разъ прокипятить, положить соли, смѣшать, облить отвареннаго сига, огарнировать мелкимъ отвареннымъ въ соленой водѣ картофелемъ, присыпать порубленной зеленью петрушки.

Выдать: 3 ф. сига, кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, 3 лавров. листа, 15 зеренъ прост. и англійск. перцу, 1/2 ф. чухонск. масла, соли, зеленой петрушки, 6 яицъ, 20 шт. картофелю.

Или зеленую петрушку вѣточками обжарить въ маслѣ, огарнировать рыбу и картофель.

578. **Чиненые сиги въ слоеномъ тѣстѣ.** Очистить небольшіе сиги, сполоснуть въ холодной водѣ, сдѣлать надрѣзъ во всю длину спины, вынуть внутренности и хребтовую кость, вымыть, посолить чуть-чуть, посыпать внутри толченымъ перцемъ, мушкатнымъ орѣхомъ и начинить фаршемъ изъ рыбы съ прибавленіемъ равной части мелко порубленнаго мяса вымоченной въ молокѣ селедки. Слоеное тѣсто тонко раскатать, посыпать мелко искрошеннымъ, поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, обернуть каждаго сига тѣстомъ, обмазать яичнымъ желткомъ, запечь въ духовой печи.

Выдать: 4—5 сиговъ, 4 зерна перцу, соли, 1/2 мушкат. орѣха, 1/4 ф. масла, 2 луковицы. На фаршъ № 147, 2 селедки, 4 лож. масла. На слоеное тѣсто № 133, 1 яйцо, смазать сиги.

579. **Карпъ жареный.** Вычистить, выпотрошить карпа, вымыть, посолить, обсыпать мукой; положить масло на сковороду, на него рыбу, влить 2 стакана бѣлаго вина, поставить въ печь, жарить, обливая почаще соусомъ, въ которомъ жарится рыба, а когда она хорошо зарумянится, переложить ее на блюдо на слой поджаренной въ маслѣ кислой шинкованной капусты, обложить ломтиками жаренаго луку, оливками, маринованными грибами, ломтиками отвареныхъ соленыхъ огурцовъ, маринованными вишнями, присыпать порубленной зеленью петрушки.

Выдать: 3 ф. рыбы, соли, 1 стол. лож. муки, 2 стак. бѣл. вина, 2 ф. кислой шинкован. капусты, 2 луковицы, 15 оливокъ, 10 шт. маринован. грибковъ, 2 огурца, 2 лож. марин. вишенъ, зеленой петрушки.

Подать отдѣльно соусъ: 1 стаканъ сметаны, 3 ложки тертаго на теркѣ хрѣна, кусокъ сахару, 1 ложку уксусу, развести горячимъ крѣпкимъ бульономъ, вскипятить. Приготовить за 5 минутъ до отпуска.

580. **Еще жареный карпъ.** Очищеннаго карпа разрѣзать на части, посыпать солью; когда соль распустится, вытереть салфеткой досуха, обмакнуть каждый кусокъ въ яйцо, обвалять въ сухаряхъ и поджарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ, облить сметаной, прокипятить, подавать, огарнировавъ отварнымъ кортофелемъ.

Подать маринованные вишни, кизиль, виноградъ или соленые огурчики.

Выдать: 3 ф. рыбы, соли, 1/4 ф. масла, 2 яйца, 6 сухарей, 1 1/2 стак. сметаны, 1/2 гарнца картофелю.

581. **Карпъ подъ соусомъ.** Хорошаго свѣжаго карпа вычистить, сдѣлать надрѣзъ на спинѣ, вынуть кости и внутренности, вымыть, отварить въ соленой водѣ съ кореньями и пряностями. Покрошить мелко лукъ, поджарить его въ маслѣ на сковородкѣ, сложить въ кастрюлю, влить стаканъ бѣлаго

вина, стаканъ воды, положить шампиніоновъ, зеленой петрушки, перцу въ зернахъ, соли, кипятить на легкомъ огнѣ, пока сварятся грибы.

Отвареннаго карпа смазать яйцомъ, обсыпать сухарями, обжарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ, переложить на блюдо, облить соусомъ.

Выдать: 1 карпа, соли, 15 зеренъ перцу, 2 луковицы, кореньевъ по 1 шт. 4 лавров. листа, 1 стак. бѣл. вина, зелен. петрушки, 20 шт. шампиніоновъ, 1/2 ф. масла, 4 зерна гвоздики.

582. **Карпъ жареный подъ соусомъ изъ испанскаго лука.** Очищеннаго, выпотрошеннаго карпа съ вечера посолить хорошенько сверху и внутри мелкотолченой солью, поставить въ холодное мѣсто на всю ночь; на другой день вымыть его получше въ нѣсколькихъ водахъ, обтереть до суха салфеткой; смазать сковороду прованскимъ масломъ, (сковорода или противень должны быть въ величину рыбы) положить карпа, полить его прованскимъ масломъ, смѣшаннымъ съ яичнымъ желткомъ, уксусомъ, мушкатнымъ цвѣтомъ, вставить въ печь не очень горячую, слегка зарумянить съ одной стороны, перевернуть осторожно, чтобы не сломать рыбу, на другую сторону, зарумянить, опять перевернуть, полить соусомъ и такъ пока карпъ изжарится совершенно; тогда переложить на блюдо, обливъ слѣдующимъ соусомъ: поджарить въ маслѣ покрошеннаго испанскаго луку и мелко покрошенныхъ шампиніоновъ, всыпать муки, прокипятить, развести крѣпкимъ бульономъ, положить соли, дать вскипѣть нѣсколько разъ, положить полную чайную ложку хорошей готовой горчицы, размѣшать.

Выдать: 1 карпа, 3 стол. лож. мелкой соли, 1/2 стак. прованск. масла, 2 желтка, 2 лож. эстрагон. уксусу, мушкат. цвѣта на кончикѣ ножа, 2—3 шт. испанскаго луку, 10 шт. шампиніоновъ, 1 столов. лож. муки, 2 стак. крѣпкаго бульону, 1 чайн. лож. горчицы.

583. **Карпъ жареный съ бешемелемъ.** Приготовленнаго какъ слѣдуетъ карпа, изжарить до половины готовности въ маслѣ, слегка остудить, уложить на фаянсовое блюдо, которое не боится жара, облить соусомъ бешемель, вставить въ печь на 1/2 часа, чтобы зарумянилось.

Подать на томъ же самомъ блюдѣ, къ нему салатъ изъ красной капусты или маринадъ.

Выдать: 1 карпа, 3 лож. масла, соли. На бешемель № 350.

584. **Жареный фаршированный карпъ.** Карпа очистить, выпотрошить, вымыть, натереть солью. Обжаренную рыбу снять съ костей, мелко изрубить съ поджаренной въ маслѣ луковицей, положить соли, толченаго перцу, чухонскаго масла; мякишъ французской булки размочить въ молокѣ, отжать, протереть сквозь частое рѣшето, смѣшать съ рыбой, сырыми яйцами, начинить карпа, зашить разрѣзъ, обвалять въ мукѣ, или сухаряхъ, обжарить въ маслѣ посочнѣе.

Выдать: 3 ф. рыбы, 1/4 ф. масла, 1 луковицу, 2 яйца, 1 лож. муки или 3 сухаря, соли, 1/2 франц. булки, 1 1/2 ф. судака или щуки на фаршъ.

Можно огарнировать отварнымъ картофелемъ и ломтиками лимона безъ зеренъ.

585. **Лещъ съ кашей.** Очистить, выпотрошить, вымыть свѣжаго леща, посыпать его солью и дать полежать часъ. Сварить крутую (всего лучше наканунѣ) гречневую кашу, остудить, смѣшать съ порубленными крутыми яйцами, масломъ, солью, толченымъ перцемъ, начинить леща, зашить разрѣзъ, обвалять въ мукѣ или въ сухаряхъ, изжарить на сковородѣ, почаще поливая масломъ.

Подать соленье или маринадъ.

Выдать: 3 ф. рыбы, соли, 1 луковицу, 6 зеренъ перцу, 3 яйца, 1/4 ф. масла, 1 ф. гречневой крупы, 1 ложку муки или 3 сухаря.

586. **Лещъ съ кислой капустой постный.** Леща вычистить, вымыть хорошо. Кислую шинкованную капусту отжать покрѣпче чтобы, не осталось разсола, обжарить въ маслѣ съ лукомъ, положить толченаго перцу, мелко порубленныхъ грибовъ, (свѣжихъ или сухихъ) нафаршировать леща, зашить разрѣзъ, изжарить въ маслѣ, обвалявъ въ мукѣ.

Выдать: 3 ф. рыбы, 2 фунта капусты, 2 луковицы, 6 зеренъ перцу, 1 стаканъ орѣховаго или горчичнаго масла, 10 шт. бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ, 1 лож. муки или 2 сухаря.

587. **Лещъ разварной.** Очищеннаго, выпотрошеннаго, вымытаго леща, отварить въ водѣ пополамъ съ огуречнымъ разсоломъ, луковками, перцемъ въ зернахъ, лавровымъ листомъ и нѣсколькими, порѣзанными ломтиками солеными огурцами, вынуть на блюдо, обложить отвареными луковками, ломтиками огурцовъ и подлить немного бульону, въ которомъ варился лещъ.

Отдѣльно подать тертый на теркѣ хрѣнъ и бѣлый уксусъ.

Выдать: 3 ф. рыбы, 3 соленыхъ огурца, 4 лавров. листа, 15 зеренъ перцу, 15 мелкихъ луковокъ, огуречнаго разсолу.

Рыбу нужно класть непремѣнно въ кипятокъ.

Хрѣнъ стереть съ ложечкой мелкаго сахара и солью, развести уксусомъ.

588. **Лещъ подъ краснымъ соусомъ.** Вычистить, вымыть леща, посолить сверху и внутри, обвалять въ мукѣ или сухаряхъ, обжарить въ маслѣ на сковородѣ, переложить на блюдо, облить краснымъ соусомъ съ черносливомъ.

Выдать: 1 ф. рыбы, 1 лож. муки, 1/8 ф. масла, соли. На красный соусъ № 353.

Въ постные дни изжарить въ орѣховомъ маслѣ.

589. **Лещъ холодный.** Леща вычистить, вымыть, посолить сверху и внутри, поставить въ холодное мѣсто на 2 часа. Положить въ кастрюлю масла, немного порѣзанныхъ кореньевъ, лавроваго листа, на нихъ леща, налить холодной воды такъ, чтобы она покрыла рыбу только на 2 пальца, закрыть кастрюлю крышкой, сварить на легкомъ огнѣ.

Растереть 6 круто свареныхъ желтковъ съ лимоннымъ сокомъ, прованскимъ масломъ, 4 сырыми желтками, мелкимъ сахаромъ, протереть сквозь сито, положить очищеннаго отъ кожицы на двое разломаннаго миндаля, перемытаго кишмишу, немного мелко порѣзанной лимонной корки, развести процѣженнымъ сквозь салфетку бульономъ, въ которомъ варился лещъ. По-

ложить въ форму нарѣзаннаго тоненькими ломтиками лимона безъ зеренъ, на нихъ леща, залить приготовленнымъ соусомъ, поставить на ледъ, чтобы застыло.

Подавая, осторожно выложить на блюдо.

Выдать: 3 ф. леща, 2 лож. соли, 1 стол. лож. масла, селлерея, петрушки, морковп по 1/2 корня, 1 луковицу, 2 лавров. листа, 6 варен. желтковъ, 4 сырыхъ, 1 небольш. лимонъ, 1/2 стак. хорошаго прованск. масла, 1/4 ф. кишмишу, 2 лож. мелкаго сахару, 1/4 ф. сладкаго миндалю, 3 лож. лимон. сока.

590. **Лещъ подъ соусомъ постный.** Вычистить, выпотрошить, вымыть леща, порѣзать на куски, положить въ кастрюлю, влить бѣлаго пива, вина, прибавить луковицъ, нашпикованныхъ гвоздиками, шарлоту, канарцовъ, очищенныхъ отъ кожицы, порубленныхъ анчоусовъ, ложку муки, смѣшанной съ масломъ, кусокъ сахару, соли, поставить на плиту, варить на легкомъ огнѣ. Когда рыба будетъ готова, вынуть ее на блюдо, влить въ соусъ ложку лимоннаго сока, прокипятить, облить леща.

Выдать: 3 ф. леща, 1 стак. пива, 1/2 стак. краснаго вина, 2 луковицы, 8 зеренъ гвоздики, 6 шарлотокъ, 2 лож. канарцовъ, 5 анчоусовъ, 1 лож. муки, 1 лож. масла, 1 лож. лимоннаго сока.

591. **Угорь въ красномъ винѣ.** Снявъ кожу съ угря, выпотрошить его, вымыть, разрѣзать на куски, положить въ кастрюлю, налить краснаго вина такъ, чтобы оно только покрыло рыбу, прибавить англійскаго перцу въ зернахъ, нѣсколько мелкихъ луковицъ, лимоннаго сока, лимонной корки, сахару, поставить на огонь и варить, пока поспѣетъ. Смѣшать муку съ масломъ, развести виномъ, въ которомъ варился угорь, вылить въ кастрюлю, прокипятить и подавать.

Выдать: 3 ф. рыбы, краснаго вина, 2 луковицы, 15 зеренъ англійск. перцу, 1 лимонъ, 2 лож. мелк. сахару, 2 лож. сливочн. масла, 1 лож. муки.

592. **Угри au soleil.** Снявъ съ угрей кожу, разрѣзать ихъ на куски, отварить въ маринадѣ, вынуть, дать остыть, обвалять въ сухаряхъ и яйцахъ, разбитыхъ съ солью и толченымъ перцемъ, обжарить въ маслѣ и подать съ соусомъ равиготъ.

Выдать: 3 ф. рыбы, 3 яйца, 6 зеренъ перцу, соли, 1 стак. сухарей, 1/2 ф. масла. На маринадъ № 2285.

Кожу съ угря нужно снимать, сдѣлавъ надрѣзъ у самой головы.

593. **Разварная форель.** Очистить, выпотрошить, вымыть форель, залить чуть теплымъ уксусомъ. Вскипятить воду въ рыбной кастрюлѣ съ 2 ложками уксусу, солью, англійскимъ перцемъ, лавровымъ листомъ, опустить форель, сварить, отставить, накрыть кастрюлю бумагой, оставить такъ минутъ на 5, вынуть осторожно рыбу на блюдо, огарнировать отвареннымъ отдѣльно мелкимъ картофелемъ, отвареными раковыми шейками, полить картофель растопленнымъ чухонскимъ масломъ, присыпать порубленной зеленью петрушки.

Можно подать отдѣльно раковый соусъ.

Выдать: 3 ф. форели, 1 бут. уксусу, 3 лавров. листа, 10 зеренъ перцу, 20 раковъ, 20 шт. мелкаго картофелю, 2 лож. масла, зелени петрушки. На соусъ № 384.

Варить форель нужно не долго, потому что она очень нѣжна.

594. **Форель шпикованная трюфелями.** Форель вычистить, вымыть, обдать кипяткомъ, снять осторожно кожу, сполоснуть въ холодной водѣ, положить на сито, чтобы стекла вода, нашпиковать ее трюфелями, уложить въ рыбную кастрюлю, налить бѣлаго вина столько, чтобы оно покрыло рыбу на палецъ, отварить съ разными кореньями и пряностями, вынуть на блюдо, убрать ломтиками рыбнаго фарша, раковыми шейками, трюфелями, отвареными въ винѣ, облить соусомъ финансьеръ.

Выдать: 1 форель въ 3 ф., 10 шт. трюфелей, вина, соли, 15 зеренъ англійск. перцу, 3 лавров. листа, 4 шт. гвоздики, кореньевъ по 1 шт. зеленой петрушки, немного эстрагона. На фаршъ № 232, на соусъ № 370.

Можно сварить форель, не снимая съ нея кожи.

595. **Форель отвареная въ винѣ.** Вычистить форель, вынуть внутренности, вымыть, посолить, положить въ рыбную кастрюлю, налить бѣлаго вина, отварить съ кореньями, пряностями, ломтиками лимона безъ зеренъ, предварительно отвареными шампиніонами, вынуть рыбу на блюдо. Сливочное масло смѣшать съ мукою, развести бульономъ, въ которомъ варилась форель, прокипятить хорошенько, всыпать очень немного мушкатнаго орѣха, смѣшать, облить рыбу, убравъ отвареннымъ картофелемъ и раковыми шейками.

Выдать: 3 ф. рыбы, 10 зеренъ англійск. перцу, 1 бут. недорогого бѣл. вина (сотерну) 1/2 лимона, 1 лож. муки, зелен. петрушки, 5 шампиніоновъ, 2 лавров. листа, 3 зерна гвоздики.

596. **Камбала съ соусомъ изъ помидоровъ.** Камбалу вычистить, выпотрошить, вымыть, сдѣлать на спинѣ нѣсколько надрѣзовъ, залить прованскимъ масломъ, лимоннымъ сокомъ, приправить солью, перцемъ, лукомъ, лавровымъ листомъ, оставить такъ на 3 часа; затѣмъ вынуть изъ масла, обвалять въ сухаряхъ или тертой булкѣ, обжарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ, поливая почаще.

Подать съ соусомъ изъ помидоровъ № 356.

Выдать: 3—4 ф. рыбы, 2 лимона, 1 бут. прованск. масла, 10 зеренъ простого и 10 зеренъ англійск. перцу, 6 шт. лавров. листа, соли, 3 луковицы, 1/4 ф. масла, 4 сухаря.

597. **Камбала жареная.** Приготовить камбалу какъ сказано выше, снять филеи, порѣзать ихъ ломтями, сложить въ каменную чашку, пересыпая солью, перцемъ, ломтиками луку, лимона, зеленью петрушки, оставить на 2 часа. Передъ самымъ приготовленіемъ, очистить ломти рыбы отъ кореньевъ и пряностей, обтереть чистымъ полотенцемъ, обвалять въ мукѣ, обжарить въ кипящемъ фритюрѣ, переложить на блюдо, убрать пучечками зеленой петрушки и ломтиками лимона.

Выдать: 3 ф. рыбы, соли, 15 зеренъ перцу, 1 корень петрушки, 1 1/2 лимона, 2 луковицы, 1 лож. муки, 3/8 ф. фритюру, зелен. петрушки.

598. **Камбала съ труфелями и шампиніонами.** Вычистить камбалу, снять филеи, разрѣзать ихъ на небольшіе продолговатые куски, посолить слегка, положить подъ легкій гнетъ. Приготовить рыбный фаршъ, покрыть тонкимъ слоемъ его каждый кусокъ рыбы и перегнуть надвое, уложить рядами въ смазанную масломъ сковороду, залить бѣлымъ виномъ, покрыть, смазанной масломъ бумагой и вставить въ печь.

Вскипятить масло съ мукой, развести очень крѣпкимъ бульономъ, положить большую щепоть крупно порубленнаго эстрагона, очень мелко толченаго перцу, влить бѣлаго вина, прокипятить нѣсколько разъ, процѣдить сквозь сито, смѣшать съ подливкой изъ подъ рыбы, съ ложкой соку изъ шпината, чтобы соусъ получилъ зеленый цвѣтъ. Уложить куски жареной камбалы на блюдо, перекладывая ломтиками трюфелей и шампиніоновъ, отвареныхъ въ винѣ, облить приготовленнымъ соусомъ и подавать.

Выдать: 5—6 ф. рыбы, 1/4 ф. масла, 3 стак. бѣл. вина, 1 лож. муки, 2 стак. крѣпкаго бульону, 1 щепоть эстрагона, 6 зеренъ перцу, 1/2 ф. шпинату, 6—8 трюфелей, 10 шт. шампиніоновъ. На фаршъ № 232 или № 147.

599. **Камбала съ сыромъ.** Вычистить, камбалу, вынуть внутренности, снять кожу, сдѣлать надрѣзъ на спинѣ, снять осторожно филеи, уложить на смазанное масломъ блюдо, облить бѣлымъ виномъ, сокомъ изъ шампиніоновъ, вставить въ горячую печь, изжарить, поливая почаще подливкой, Ложку масла вскипятить съ ложкой муки, развести кипящимъ молокомъ, размѣшать хорошенько, прибавить ложку тертаго на теркѣ швейцарскаго или голландскаго сыра, прокипятить нѣсколько разъ, залить этимъ соусомъ рыбу, присыпать тертымъ сыромъ, полить растопленнымъ масломъ, вставить въ печь, чтобы зарумянилось сверху и сейчасъ же подавать.

Выдать: 4 ф. рыбы, 1/4 ф масла, 1 стак. бѣл. вина, 15—20 шт. шампиніоновъ, 1 лож. муки, 2 стак. цѣльнаго молока или сливокъ, 1/4 ф. сыру швейцарскаго или голландскаго.

600. **Стерлядь разварная.** Живую стерлядь очистить отъ чешуи, разрѣзать вдоль брюхо, вынуть внутренности, отдѣлить нервъ, проходящій вдоль позвонковъ, вымыть въ водѣ, вытереть салфеткой досуха, положить въ рыбную кастрюлю, прибавить масла, бѣлаго вина, огуречнаго разсола; кастрюлю плотно закрыть крышкой, наложить сверху горячихъ углей и поставить варить. Когда стерлядь сварится, вынуть ее на рыбное блюдо, обложить фаршированными огурцами, вычищенными раковыми шейками. Подавая къ столу, уложить красиво вдоль спины тоненькіе ломтики лимона безъ зеренъ и присыпать порубленной зеленью петрушки.

Выдать: 4 ф. рыбы, $1^1/_2$ лож. масла, 1 бут. бѣл. вина, 1 стак. огуречнаго разсола, зелен. петрушки, 8 небольшихъ огурцовъ, 20 раковъ, 1 лимонъ. На фаршъ № 141.

Изъ оставшихся раковъ и скорлупокъ приготовить раковое масло № 432.

601. **Вареная стерлядь съ гарниромъ.** Стерлядь вычистить, вымыть, посолить, отварить съ кореньями, пряностями, разрѣзанными солеными огурцами и небольшимъ количествомъ разсола, выложить на блюдо, огарнировать и покрыть сверху раковыми шейками, маринованными оливками, рыжиками, огурчиками и тоненькими ломтиками лимона безъ зеренъ. Чухонское масло вскипятить съ мукой, развести $1^1/_2$ стак. бульона, въ которомъ варилась стерлядь, прокипятить, прибавить сокъ изъ 1/2 лимона и рюмку малаги, облить рыбу.

Выдать: 4 ф. рыбы, 3 соленыхъ огурца, 10 шт. маринован. огурчиковъ, кореньевъ по 1 шт. 20—30 шт. раковъ, огуречнаго разсола, 15 зеренъ перцу, 10 шт. рыжиковъ, 1 лож. сливокъ, 1 лимонъ, 1 большую рюмку малаги, 3 лавров. листа, 2 луковицы.

602. **Отварная стерлядь съ картофелемъ.** Вычистить, вымыть стерлядь, вынуть нервъ, положить въ рыбную кастрюлю, налить бѣлаго вина, положить перцу въ зернахъ, кусокъ корицы, лавроваго листу, разрѣзанныя на нѣсколько частей луковицы, ломтики лимона безъ зеренъ, ложку сливочнаго или чухонскаго масла, соли, накрыть кастрюлю крышкою, поставить на горячую плиту, сварить, вынуть стерлядь на блюдо, огарнировать отдѣльно свареннымъ мелкимъ картофелемъ, полить масломъ, присыпать порубленной зеленью петрушки и укропа, влить немного процѣженнаго бульона, въ которомъ варилась стерлядь.

Выдать: 3—4 ф. стерляди, 1 бут. не дорогого вина, 1 лимонъ, 3 луковицы, 20 зеренъ англійск. перца, кусокъ корицы величиною въ вершокъ, 5 лавров. листковъ, 6 шт. гвоздики, 3 лож. сливочн. масла, соли, зелен. петрушки и укропа.

603. **Судакъ отварной.** Очистить, выпотрошить, вымыть судака, уложить на рѣшетку рыбной касрюли, и за 1/4 часа до отпуска къ столу, опустить въ воду, вскипяченую съ солью, кореньями и пряностями; когда сварится, переложить на рыбное блюдо. Распустить въ кастрюлѣ чухонское масло, всыпать въ него порубленныя крутыя яйца, выжать туда же сокъ изъ лимона, прибавить соли, очень немного толченаго перца, порубленной зеленой петрушки, облить этимъ соусомъ судака и подать. Вмѣсто масла съ яйцами можно подать голландскій соусъ.

Выдать: 3 ф. рыбы, 6 яицъ, 1 лимонъ, 4 зерна перцу, зелен. петрушки, кореньевъ по 1 шт. 3 лавров. листа, 2 луковицы, 1/3 ф. чухонск. масла. На голландскій соусъ № 372.

604. **Судакъ подъ бешемелемъ.** Вычиставъ, выпотрошивъ судака, сдѣлать на бокахъ по нѣскольку надрѣзовъ, обсыпать солью, перцемъ, мушкатнымъ орѣхомъ, положить на глубокую сковороду, облить соусомъ бешемель, разведеннымъ сметаной, поставить въ печь, поливать почаще соусомъ. Когда будетъ почти готово, облить рыбу соусомъ въ послѣдній разъ, дать хорошо зарумяниться и подавать, обложивъ отварнымъ мелкимъ картофелемъ, который нужно полить растопленнымъ сливочнымъ масломъ, присыпать порубленной зеленью петрушки.

Выдать: 3 ф. рыбы, 2 лож. масла, соли, 1/8 мушкат. орѣха, 7 зеренъ перцу на соусъ бешемель № 350, 25 шт. картофелю.

605. **Судакъ на винѣ.** Вычищеннаго, вымытаго судака порѣзать порціями, положить въ широкую кастрюлю масла, на него куски рыбы, посыпать мелкой солью, толченымъ перцемъ, залить бѣлымъ виномъ, покрыть кастрюлю крышкой и варить впродолженіи 20 минутъ. Когда рыба будетъ совершенно готова, переложить ее на глубокое блюдо; въ бульонъ, въ которомъ варилась рыба, прибавить большую ложку горячаго соуса велюте, (если же велюте не окажется дома, то очень крѣпкаго бульона) масла, немного рубленой зелени петрушки, выжать сокъ изъ лимона, хорошенько размѣшать, вылить на рыбу, поставить на 1/4 часа въ печь и подавать.

Выдать: 3—4 ф. судака, 1/4 ф. чухонск. масла, 1 бут. бѣл. вина, 1 лимонъ, соли, 6 зеренъ перцу, зелен. петрушки.

606. **Судакъ подъ соусомъ.** Вычистить, выпотрошить, вымыть судака, филеи нашпиковать свинымъ саломъ. Вскипятить въ рыбной кастрюлѣ воду съ солью, кореньями и пряностями, опустить рыбу, отварить. Подавая къ столу, выложить на блюдо, облить слѣдующимъ соусомъ: разогрѣть въ кастрюлѣ чухонское масло, всыпать муку, вбить по одному, постоянно мѣшая, 4 желтка, прибавить капарцовъ, лимоннаго сока, размѣшать, развести бульономъ, въ которомъ варился судакъ, прокипятить раза три, облить рыбу, посыпать порубленной зеленью петрушки.

Выдать: 3 ф. судака, 1/4 ф. свинаго сала, всѣхъ кореньевъ по 1 шт. соли, 15 зеренъ перцу, 3 лавров. листа, 2 лож. чухонск. масла, 1 столов. лож. муки, 4 желтка, 3 лож. капарцовъ безъ уксуса, 2 лимона, зелен. петрушки.

607. **Судакъ подъ бѣлымъ соусомъ.** Вычищеннаго, вымытаго судака отварить въ соленой водѣ съ кореньями и пряностями, переложить на рыбное блюдо, облить слѣдующимъ соусомъ: масло вскипятить, всыпать муку, размѣшать, прокипятить, развести 3 стаканами бульона, въ которомъ варился судакъ, подливая его понемногу и постоянно мѣшая, прибавить немного соли, отваренаго отдѣльно, порѣзаннаго небольшими кусочками картофелю, влить самой свѣжей сметаны, разъ прокипятить все вмѣстѣ, налить немного на рыбу, а остальное подать въ соусникѣ.

Выдать: 3 ф. рыбы, 2 луковицы, кореньевъ по 1 шт., 10 зеренъ перцу, 3 лавров. листа, 2 лож. масла, 1 столов. лож. муки, 1 стак. сметаны, 10 шт. картофелю, соли, зелен. петрушки.

608. **Фаршированный судакъ.** Свѣжаго судака вычистить, выпотрошить, вымыть хорошо, осторожно снять кожу, чтобы не прорвать ее; мясо отдѣлить отъ костей, изрубить очень мелко, смѣшать съ мякишемъ булки, намоченнымъ въ молокѣ и отжатымъ, яйцами, солью, толченымъ перцемъ, поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, протереть сквозь сито или частое рѣшето, (если есть, хорошо прибавить раковыхъ шеекъ) наполнить этимъ фаршемъ снятую съ судака кожу, зашить, посолить, положить на глубокую сковороду или противень, обжарить въ маслѣ со всѣхъ сторонъ. Шампиньоны вычистить, перемыть, обжарить въ маслѣ съ солью, влить сметаны передъ самымъ отпускомъ къ столу, прокипятить, облить рыбу.

Выдать: 4 ф. судака, 1/2 франц. булки, 1 стак. молока, 2 яйца, соли, 6 зеренъ перцу, 1 луковицу, 1/4 ф. масла (15 раковъ) 1 1/2 ф. шампиньоновъ, 1 1/2 стак. сметаны.

609. **Филеи судака.** Очистить судака, вымыть, снять филеи, порѣзать продолговатыми кусками, посыпать солью, толченымъ перцемъ, сложить въ чашку или салатникъ, залить прованскимъ масломъ съ лимоннымъ сокомъ, положить листьевъ зеленой петрушки, покрошеннаго бѣлаго луку, тмину, лавроваго листа, закрыть плотно крышкой и оставить такъ на 3 часа. Затѣмъ, вынувъ куски судака, обтереть ихъ салфеткой, наложить на каждый изъ нихъ мелко покрошенныхъ, поджаренныхъ въ маслѣ бѣлыхъ грибовъ или шампиньоновъ, потомъ тонкій слой рыбнаго фарша, свернуть каждый кусокъ въ трубку, обмотать ниткой, обмакнуть въ желтокъ, обвалять въ толченыхъ сухаряхъ. Масло раскалить въ глубокой сковородѣ, обжарить въ немъ рыбу, поварачивая, чтобы зарумянилась со всѣхъ сторонъ. Отпуская къ столу, быстро снять нитки, чтобы рыба не остыла, уложить на блюдо, посыпать порубленной зеленью петрушки.

Выдать: 6 ф. судака, соли, 10 зеренъ перцу, 1 бут. прованск. масла, 1 лимонъ, зеленой петрушки, 2 луковицы, большую щепоть тмину, 6 лавров. листа, 1 ф. грибовъ, 1/3 ф. масла, 3 желтка, 1 стак. сухарей, зелени петрушки.

610. **Судакъ фаршированный въ сметанѣ.** Вычищеннаго, вымытаго свѣжаго судака разрѣзать вдоль спины, вынуть кости и внутренности, сполоснуть хорошенько водой, наполнить рыбнымъ фаршемъ, смѣшаннымъ съ отваренными раковыми шейками, мелко порубленными, поджаренными въ маслѣ шампиньонами. Положить на сковороду тоненькихъ ломтиковъ шпику, на нихъ судака, прикрыть сверху шпикомъ, вставить въ горячую печь, изжарить до половины, снять шпикъ, облить сметаной, смѣшанной съ мукой и раковымъ масломъ, поставить опять въ печь, дожарить, поливая почаще сметаной, переложить на блюдо, облить соусомъ, процѣживая его сквозь рѣшето или рѣдкое сито.

Выдать: 3 ф. судака, 20 раковъ, 20 шт. шампиньоновъ, 1/4 ф. масла, 1/3 ф. шпику, 1 1/2 стак. сметаны, 1 неполн. лож муки, 3 лож. раковаго масла, соли. На фаршъ № 147.

611. **Судакъ съ фаршированными яйцами по-польски.** Свѣжаго судака вычистить, выпотрошить, вымыть, порѣзать на куски, натереть мелкою солью, полить лимоннымъ сокомъ, обжарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ. Обжарить докрасна покрошенный бѣлый лукъ съ масломъ и мукой, развести отваромъ кореньевъ или процѣженнымъ бульономъ, процѣдить, влить лимоннаго сока, всыпать мушкатнаго орѣха, рубленой зелени петрушки, опустить въ этотъ соусъ обжаренные куски судака, прокипятить нѣсколько разъ, прибавить немного толченаго сахару. Приготовить фаршированныя яйца и когда зарумянятся, снять съ нихъ скорлупу, огарнировать, уложенную на блюдѣ рыбу, вылить соусъ и подать.

Выдать: 3—4 ф. рыбы, 1 лимонъ, 3 луковицы, 1 лож. муки, 2 стак. бульону, 1/8 мушкат. орѣха, 1/4 ф. масла, соли, зеленой петрушки. На фарширов. яйца № 236.

612. **Судакъ подъ соусомъ изъ кореньевъ.** Вычищеннаго судака разрѣзать на куски, опустить въ соленую воду на 1/2 часа; нарѣзать покрасивѣе разныхъ кореньевъ: петрушки, моркови, рѣпы, kалярѣпы, картофеля, селлерея, налить хорошимъ бульономъ, отварить до половины готовности, откинуть на друшлакъ, обжарить въ маслѣ; поджарить масло съ мукой и лукомъ, развести отваромъ кореньевъ, процѣдить, влить 1/2 стакана малаги, опустить куски судака, сварить, уложить на блюдо такъ, чтобы рыба имѣла видъ цѣлой, огарнировать кореньями, облить соусомъ.

Выдать: 3 ф. рыбы, соли, разн. кореньевъ по 1 шт., 1 желтую рѣпу, 1 калярѣпу, 6 картофелинъ, 1/4 ф. масла, 2 лож. муки, 1 луковицу, 1/2 стак. малаги.

613. **Судакъ заливной.** Вычистить, выпотрошить, вымыть судака, порѣзать его на небольшіе куски. Воду вскипятить съ солью, кореньями и пряностями, опустить въ нее рыбу и варить до готовности. Когда сварится, вынуть, снять осторожно мясо съ костей, которыя обратно положить въ воду, въ которой варился судакъ, прибавить 3 листочка жильотину, уварить хорошенько, очистить, если бульонъ не будетъ достаточно прозраченъ. Между тѣмъ сварить яйцо въ крутую, красную сладкую свеклу, морковь, петрушку также отварить, нарѣзать звѣздочками, а яйца разрѣзать на 8 частей вдоль каждое. Обложить дно и стѣнки формы порѣзанными кореньями, тоненькими ломтиками лимона безъ зеренъ, листочками зеленой петрушки, раковыми шейками, уложить рыбу, залить рыбнымъ бульономъ, процѣженнымъ сквозь частое полотно, поставить въ холодное мѣсто, чтобы застыло. Въ бульонъ можно прибавить ложку уксусу или лимоннаго сока.

Подать тертый хрѣнъ и уксусъ или горчичный соусъ № 331.

Выдать: 4 ф. рыбы, соли, 15 зеренъ прост. и англійск. перцу, 3 лавров. листа, кореньевъ по 1 шт., 2 луковицы, 3 листка жильотину, 1 лимонъ, 3 яйца, 1 свеклу, 1 лож. уксусу, 15 раковъ, зелен. листковъ петрушки.

614. **Щука по-деревенски.** Очистить, выпотрошить, вымыть свѣжую щуку, положить на глубокую сковороду, посолить, посыпать толченымъ перцемъ, облить растопленнымъ масломъ, жарить, поливая почаще масломъ изъ подъ рыбы. Когда щука зарумянится, облить ее сметаной такъ, чтобы рыба покрылась дополовины, дожарить совершенно, переложить на блюдо, облить соусомъ.

Выдать: 3 ф. щуки, соли, 10 зеренъ перцу, 1/4 ф. масла, 2 стак. сметаны. Подать салатъ или маринованныя сливы.

615. **Щука по жидовски.** Щуку вычистить, выпотрошить, вымыть; въ рыбную кастрюлю налить воды столько, чтобы она едва покрыла рыбу, положить перцу простого и англійскаго въ зернахъ, лавроваго листа, поставить на горячую плиту, а еще лучше въ печь, варить до тѣхъ поръ, пока вода отъ перца сдѣлается мутной, тогда опустить въ нее щуку. Когда сварится, вынуть рыбу на блюдо, огарнировать вареными луковицами, облить бульономъ, въ которомъ варилась щука, процѣдивъ его сквозь очень частое сито. Подливка эта очень крѣпка, но придастъ рыбѣ отличный вкусъ.

Выдать: 3 ф. рыбы, соли, по 1 горсти прост. и англійск. перца, 10 луковицъ, 10 лавров. листьевъ, кореньевъ по 2 шт., по пучку зелени петрушки и укропа.

616. **Щука съ кореньями.** Нарѣзать кореньевъ петрушки, моркови, сельлерея, пастернака и земляныхъ грушъ, перемыть, сложить ихъ въ кастрюлю съ кускомъ сливочнаго масла, влить стаканъ холодной воды, положить на коренья щуку, разрѣзанную на куски, поставить на плиту, варить 20 минутъ, подливая на рыбу по полъ-ложкѣ холодной воды; когда сварится, вынуть куски щуки на блюдо, а коренья уварить до мягкости. Сырые желтки растереть съ масломъ, мукою и ложкой самаго свѣжаго прованскаго масла, прибавить мушкатнаго цвѣта, соли, порубленной зелени петрушки, размѣшать, развести рыбнымъ или говяжьимъ бульономъ, влить въ кастрюлю съ кореньями, опустить въ этотъ соусъ рыбу, хорошо подогрѣть, выложить наблюдо.

Выдать: 3 ф. щуки, кореньевъ по 1 шт., 12 шт. земляныхъ грушъ, 3 лож. сливочнаго масла, 2 желтка, 1 лож. прованск. масла, 1 лож. муки, 1 1/2 стак. бульону, щепотку мушкат. цвѣта, соли, зелен. петрушки.

617. **Щука фаршированная по-венгерски.** Большую щуку вычистить, вымыть, снять кожу, сдѣлавъ надрѣзъ у самой головы, посолить сверху и внутри. Вынутыя внутренности т. е. печенку, молоки и филеи отъ другой щуки мелко порубить съ крутыми яйцами, положить соли, толченаго перцу, немного мушкатнаго орѣха, масла, 1 сырой бѣлокъ или 2 лож. холодной воды, намоченной въ молокѣ и отжатой булки, протертой сквозь рѣшето, смѣшать, нафаршировать щуку. Положить на противень кусокъ масла, разогрѣть его, покрыть бумагой, на нее уложить щуку, филеемъ наверхъ, смазать масломъ и сыромъ желткомъ, вставить въ печь на 1/4 часа, опять смазать масломъ, посыпать тертой булкой, тертымъ на теркѣ хрѣномъ, полить свѣжей сметаной, повторить такъ нѣсколько разъ. Когда на рыбѣ образуется довольно толстая корка, зарумянить ее слегка, уложить щуку на блюдо осторожно, вылить подливку, убрать раковыми шейками и ножками.

Выдать: 3 ф. щуки, соли, 6 зеренъ перцу, мушк. орѣха, 3 лож. масла, 1 1/2 ф. щуки или судака на фаршъ, 1/2 франц. булки, 1 стак молока, 2 корня хрѣну, 1 1/2 стак. сметаны, 20 раковъ, 3 крутыхъ яйца. 1 сырой бѣлокъ.

618. **Щука подъ бѣлымъ соусомъ съ лимономъ.** Очистить, выпотрошить, вымыть щуку, порѣзать на куски, уложить въ каменную чашку, налить прованскаго масла, лимоннаго сока, присыпать солью, порубленной зеленью петрушки и толченымъ мушкатнымъ орѣхомъ, пусть полежитъ такъ часа два: затѣмъ обвалять куски щуки въ тертой булкѣ или крупно толченыхъ сухаряхъ, обжарить хорошенько въ маслѣ, переложить на блюдо, облить слѣдующимъ соусомъ: вскипятить въ кастрюлѣ ложку чухонскаго масла, всыпать муку, размѣшать, не снимая съ огня, развести свѣжей сметаной и стаканомъ говяжьяго или рыбнаго бульона, прибавить мелкаго сахару, порѣзаннаго тоненькими кружками, очищеннаго отъ кожицы, бѣлой мякоти и зеренъ лимона, вскипятить только одинъ разъ.

Выдать: 3 ф. щуки, 1 бут. прованск. масла, 3 лож. лимон. сока, соли, 10 зеренъ перцу, зелен. петрушки, 1/4 мушкат. орѣха, 1 стак. тертой булки, 1/4 ф. масла, 1 лож. муки, 1 стак. сметаны, 1 стак. бульону, 1 лож. мелк. сахара, 1 лимонъ.

619. **Щука жареная на вертелѣ.** Вычищенную, выпотрошенную щуку, нашпиковать съ обѣихъ сторонъ въ два ряда, очищенными отъ костей сардинками, еще лучше анчоусами, надѣть на вертелъ, привязать тоненькой веревочкой хвостъ и голову, подставить сотейникъ, въ который стекалъ бы сокъ съ рыбы, жарить, поливая почаще сметаной, смѣшанной съ масломъ и лимоннымъ сокомъ. Когда щука изжарится, снять съ вертела, уложить на блюдо. Въ сотейникъ всыпать тертаго на теркѣ черстваго хлѣба, перцу, мушкатнаго орѣха, тертой на теркѣ лимонной корки, влить вина, прокипятить, облить рыбу.

Выдать: 3 ф. щуки, соли, 12 сардинокъ или анчоусовъ, 1 лимонъ, 1 стак. сметаны, 2 лож. масла, 1/2 стак. тертаго хлѣба, 6 зеренъ перцу, 1/4 мушкат. орѣха, 1 лимонъ.

620. **Щука подъ соусомъ изъ шампиніоновъ.** Поджарить муку съ масломъ, влить бѣлаго вина, положить гвоздики, соли, отвареной наполовину моркови, шампиніоновъ, перцу, вычищенную и порѣзанную на куски щуку, сварить на легкомъ огнѣ, прибавить масла, изрубленныхъ анчоусовъ или сардинокъ, капарцовъ, вскипятить и облить рыбу, обложивъ ее греночками.

Выдать: 1 щуку въ 3 ф., 3 лож. масла, 2 лож. муки, 1 стак. вина, 3 шт. гвоздики, 10 шарлотокъ, соли, 30 шампиніон., 4 сардинки или анчоуса, 6 зеренъ перцу, 1 лож. капарцовъ, 1 франц. булку, 4 лож. масла маковаго или горчичнаго.

621. **Щука запеченая.** Вычистить щуку какъ слѣдуетъ, снять съ нея кожу, порѣзать небольшими кусками, уложить въ каменную чашку, пересыпая порѣзанными кореньями, солью, перцемъ, лавровымъ листомъ, залить прованскимъ масломъ. Съ другой меньшей щуки снять мясо, вынуть печенку и молоки, порѣзать очень маленькими кусочками, смѣшать съ порубленными шампиніонами, масломъ, мукою, лимоннымъ сокомъ, слегка обжарить, остудить. Смазать хорошенько кастрюлю масломъ, обложить дно и бока обжаренными греночками, положить рядъ кусковъ щуки, затѣмъ фаршъ, прикрыть опять кусками щуки и греночками, вставить въ горячую печь на 1/2 часа.

Подавая, выложить на блюдо.

Выдать: 3 ф. щуки, кореньевъ по 1 шт., соли, 10 зеренъ перцу, 10 лавров. листковъ, 2 луковицы, 1 бут. прованск. масла, 20 шампиніоновъ, 3 лож. масла, 1 лож. муки, 1/2 лимона, 1 франц. булку, 1/4 ф. масла поджарить гренки. На фаршъ 1 1/2 ф. щуки или судака.

622. **Щука подъ хрѣномъ.** Сварить крѣпкій бульонъ изъ кореньевъ и пряностей, процѣдить въ рыбную кастрюлю. Щуку очистить, выпотрошить, но не мыть ее въ водѣ, а вытереть хорошенько внутри салфеткою и, нарѣзавъ рыбу кусками шириной въ три пальца, отварить въ приготовленномъ бульонѣ съ солью. Когда рыба сварится, уложить ее на блюдо такъ, чтобы

она имѣла видъ цѣлой, посыпать тертымъ на теркѣ хрѣномъ, (хрѣнъ долженъ покрывать всю рыбу) облить кипящимъ масломъ по хрѣну и сейчасъ же подать на столъ. Такъ приготовленная щука очень вкусна.

Выдать: 3 ф. рыбы, 4 луковицы, соли, 3 столов. лож., 15 зеренъ перцу прост. и столько же англійск., 4 лавров. листа, разн. кореньевъ по 1 шт., 1/8 ф. чухонск. или сливочн. масла.

623. **Щука по-аматерски.** Въ широкую кастрюлю влить растопленнаго чухонскаго масла, положить на него очищеннаго и порѣзаннаго небольшими кусками сырого картофелю почти до половины кастрюли, накрыть крышкой, поставить на плиту, почаще встряхивая, чтобы картофель не пригорѣлъ и не зарумянился. Когда картофель сдѣлается мягкимъ, положить на него разрѣзанныя на 4 части луковицы, простого и англійскаго перцу въ зернахъ, лавроваго листа, разрѣзанную на куски вычищенную и вымытую щуку, посолить, опять закрыть плотно кастрюлю крышкой, поставить на легкій огонь, чтобы рыба упрѣла; тогда влить на рыбу очень густыхъ, но не кислыхъ сливокъ, проварить въ духовой печкѣ и подавать, посыпавъ зеленью петрушки.

Приготовленіе щуки такимъ образомъ едва-ли кому извѣстно.

Выдать: 3—4 ф. рыбы, картофелю, 3/8 ф. масла, 4 луковицы, соли, 4 лавров. листа, 20 зеренъ прост. и англійск. перцу, 2 стак. сливокъ.

Такъ же можно приготовить и судака.

624. **Филеи щуки съ итальянскимъ соусомъ.** Вырѣзать филеи изъ двухъ свѣжихъ щукъ средней величины, наблюдая, чтобы вырѣзанные куски были одинаковой величины и формы, (продолговатые четырехугольники) уложить въ кастрюлю, посыпать мелко покрошенною зеленью петрушки, зеленымъ лукомъ, мушкатнымъ орѣхомъ, солью и перцемъ. Растопить масло, залить имъ рыбу и дать стоять, пока не придетъ очередь подавать на столъ; тогда поставить кастрюлю на сильный огонь и жарить, перевернувъ раза два куски рыбы. Когда рыба будетъ готова, переложить ее на блюдо, подать съ итальянскимъ соусомъ,

Выдать: 2 щуки средней величины, 1 полную столов. лож. зеленаго луку, 1/4 чайной лож. тертаго мушкат. орѣха, 1 чайн. лож. толченаго перцу, 1/4 ф. масла. На соусъ № 363.

625. **Щука шпикованная сардельками.** Очистить щуку отъ чешуи, выпотрошить, вымыть, нашпиговать сардельками или ревельскими кильками, обрѣзавъ у нихъ головки и хвостики, смазать рыбу масломъ и жарить на желѣзной рѣшеткѣ на угляхъ. Когда щука будетъ готова, подать ее съ соусомъ, который приготовить слѣдующимъ образомъ: изрубленныя въ мелкіе кусочки сардельки или хорошія кильки поджарить въ маслѣ съ лукомъ, положить мелко искрошенной лимонной корки, влить крѣпкаго бульону, прокипятить, облить рыбу.

Выдать: 3 ф. щуки, 30 шт. сарделекъ или 30 шт. хорошихъ килекъ, 3/8 ф. масла, 2 луковицы, цедры съ 1/2 лимона, 1 стак. бульона.

626. **Щука тушоная съ хрѣномъ и сметаной.** Очистить, выпотрошить, вымыть щуку, разрѣзать на куски и вынуть кости. Влить въ кастрюлю растопленнаго масла, положить на него рядъ рыбы, посыпать тертымъ на теркѣ хрѣномъ, посолить, полить масломъ, опять положить рядъ рыбы, посолить, присыпать хрѣномъ, залить хорошей, свѣжей сметаной, закрыть кастрюлю крышкой, тушить на легкомъ огнѣ, потряхивая кастрюлю, чтобы рыба не пригорѣла.

Выдать: 3 ф. щуки, 1/4 ф. свѣж. масла, 1 стак. тертаго хрѣна, 2 стак. сметаны.

627. **Щука тушоная съ кореньями.** Взять свѣжую, большую щуку фунта въ 4—5, вычистить, выпотрошить, вымыть; рыбную кастрюлю смазать хорошенько масломъ, положить въ нее шинкованныхъ разныхъ кореньевъ, перцу въ зернахъ, лавроваго листа, гвоздики, прованскаго масла, сверху щуку, закрыть плотно крышкой кастрюлю, обмазать тѣстомъ, поставить въ легкую печь. Подавая на столъ, выложить рыбу на блюдо, облить процѣженнымъ сквозь сито, соусомъ.

Выдать: 3 ф. рыбы, разн. кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, 15 зеренъ перцу, 4 лавров. листа, 3 шт. гвоздики, 3 лож. свѣжаго прованск. масла, соли.

628. **Рулеты изъ щуки или судака по-польски.** Очистить щуку или судака, выпотрошить, вымыть, обтереть насухо салфеткой, снять мясо, изрубить его мелко съ поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, истолочь въ ступкѣ, смѣшать съ яйцами, солью, толченымъ перцемъ; смочить столъ бѣлымъ пивомъ, выложить на него рыбу, раскатать скалкой какъ тѣсто въ тонкую лепешку, разрѣзать на полоски шириною въ 1½ вершка, свернуть ихъ въ трубочки, обвязать ниткой, уложить въ широкую кастрюлю, залить бѣлымъ пивомъ, вскипяченнымъ съ лавровымъ листомъ, остатками рыбы и перцемъ, вставить въ горячую печь. За 15 минутъ до обѣда, вынуть рулеты на блюдо, снять нитки, переложить на другое блюдо, поставить въ печь, чтобы обсохли. Ложку чухонскаго масла вскипятить, всыпать муку, развести пивомъ, въ которомъ варились рулеты, прокипятить, облить рулеты и подавать.

Выдать: 3 ф. рыбы, 1 луковицу, 2 желтка, соли, 8 зеренъ перцу, 1 бут. бѣл. пива, 4 лавров. листа, 3 лож. масла, 1 лож. муки.

629. **Осетрина по-французски.** Нарѣзать свѣжую осетрину большими ломтями, сложить въ широкую кастрюлю, налить неснятымъ молокомъ съ прибавкой бѣлаго столоваго вина, лавроваго листа, перцу такъ, чтобы покрыло рыбу, поставить на огонь. Когда рыба сварится, обвалять каждый ломоть въ тертомъ бѣломъ хлѣбѣ, обжарить въ маслѣ. Подать салатъ.

Выдать: 2½ ф. осетрины, 3 стак. не снятого молока, 1½ стак. бѣлаго вина, 4 лавров. листа, 1/2 французск. булки, 10 зеренъ перцу, 1/4 ф. масла.

630. **Осетрина заливная.** Сварить кусокъ осетрины въ соленой водѣ съ кореньями и пряностями, вымыть, очистить отъ кожи, поставить на ледъ; бульонъ изъ подъ рыбы процѣдить сквозь частую салфетку, смѣшать съ равнымъ количествомъ рыбнаго бульона, свареннаго изъ разной мелкой рыбы: окуней, ершей и нѣсколькихъ хрящевыхъ костей осетрины. Взбить метелкой свѣжую икру съ бѣлками и 1/2 стак. сотерна, вылить въ бульонъ, поставить на огонь, не переставая мѣшать. Когда бульонъ сдѣлается совершенно свѣтлымъ, процѣдить его сквозь салфетку, Осетрину нарѣзать острымъ ножомъ не толстыми кусками, уложить въ поставленную на ледъ форму рядами, заливая каждый рядъ очищеннымъ бульономъ. Когда форма наполнится доверха, плотно закрыть ее, обложить льдомъ, а когда застынетъ, выложить на блюдо, убрать зеленью и подать. Отдѣльно подать горчичный соусъ или тертый хрѣнъ и уксусъ, № 333.

Выдать: 4 ф. свѣжей осетрины, 3 ф. разной мелкой рыбы, 1 бут. бѣл. вина, 1 горсть тмину, 4 лавров. листа, 6 маринован. грибовъ, 3 луковицы, 10 зеренъ перцу, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., соли, 1/4 ф. свѣжей икры, 4 бѣлка.

631. **Осетрина по русски.** Хорошій кусокъ свѣжей осетрины обмыть, посолить, положить на рѣшетку рыбной кастрюли, влить бѣлаго вина, прибавить тмину, лавроваго листа, нѣсколько штукъ маринованныхъ грибовъ, сельдерея, петрушки, соленыхъ огурцовъ, луковицу съ воткнутыми въ нее гвоздиками, влить огуречнаго разсола, прокипятить 1 разъ, накрыть крышкой, положить сверху горячихъ углей и поставить на огонь, чтобы рыба сварилась; затѣмъ вынуть осторожно осетрину, очистить отъ кореньевъ и кожи, уложить на блюдо. Маринованные грибы, мелкія луковицы, очищенные отъ кожицы и порѣзанные ломтиками соленые огурцы, порѣзанные палочками коренья селлерея и петрушки сложить въ кастрюлю и сейчасъ же налить кипящимъ виномъ, въ которомъ варилась осетрина, поставить на плиту, кипятить до тѣхъ поръ, пока огурцы и коренья уварятся совершенно. 8 соленыхъ огурцовъ, по возможности одинаковой величины очистить отъ кожицы, вынуть середину, опустить въ кипятокъ, чтобы не потеряли зеленаго цвѣта, минутъ черезъ 5 откинуть на рѣшето и когда вода стечетъ, вытереть насухо, нафаршировать рыбнымъ фаршемъ съ раковыми шейками, переложить на сковороду, залить хорошимъ бульономъ, сварить до готовности. Когда осетрина остынетъ, огарнировать ее отвареными кореньями, луковицами и порѣзанными огурцами, а фаршированные огурцы уложить сверху. Тертый хрѣнъ положить въ соусникъ, смѣшать съ солью, мелкимъ сахаромъ, прованскимъ масломъ, развести уксусомъ, подать къ рыбѣ.

Выдать: 3—4 ф. осетрины, 1 бут. бѣл. вина, 1 горсть тмину, 4 лавров. листа, соли, 10 маринован. грибовъ, всѣхъ кореньевъ по 2 шт., 2 луковицы, 10 шт. гвоздики, 1 стак. разсола, 15 мален. луковокъ, 6 соленыхъ огурцовъ. На фаршъ: 1 ф. судака, 10 раковыхъ шеекъ, 3 лож. чухонск. масла, 1/3 франц. булки, 1/2 стак. молока, 1/4 чайной лож. толченаго перцу, 2 желтка.

632. **Осетрина подъ галантиромъ.** Отварить кусокъ свѣжей осетрины въ водѣ съ солью, вынуть, снять кожу, остудить, нарѣзать острымъ ножомъ небольшими ломтями; въ воду, въ которой варилась осетрина, положить перцу лавроваго листа, нѣсколько штукъ гвоздики, влить стаканъ бѣлаго виноград-

наго вина, смѣшать съ разваренымъ осетровымъ клеемъ, опустить нарѣзаннаго тоненькими ломтиками лимона безъ сѣмячекъ, кипятить, взбивая вѣничкомъ, пока сдѣлается совсѣмъ свѣтлымъ; тогда снять съ огня, дать устояться, процѣдить сквозь частую салфетку или холстину. Если галантиръ не будетъ совершенно чистъ, процѣдить его еще разъ, дать устояться. Въ глубокое блюдо или плоскую форму влить немного галантиру, застудить, уложить рядъ оливокъ безъ косточекъ, капарцовъ, вареной моркови, тоненькихъ ломтиковъ лимона, листковъ зеленой петрушки, залить галантиромъ, застудить, уложить ломти рыбы, опять залить галантиромъ и застудить. Это блюдо слѣдуетъ приготовлять наканунѣ, такъ какъ оно требуетъ много времени.

Выдать: 3 ф. осетрины, 8 зеренъ перцу, 3 лавров. листа, 6 шт. гвоздики, 1 столов. стак. бѣл. вина, 5 золот. рыбьяго клею, 1 лимонъ, 2 лож. оливокъ, 2 лож. капарцовъ, 1 красную морковь, зелен. петрушки.

Морковь нужно отварить и вырѣзать звѣздочками. Отдѣльно подать горчичный соусъ, или тертый хрѣнъ, смѣшанный съ солью, сахаромъ и уксусомъ.

633. **Осетрина подъ соусомъ.** Кусокъ жирной свѣжей осетрины отварить въ соленой водѣ съ кореньями и пряностями, вынуть на блюдо, снять кожу. Отварить въ водѣ съ солью мелкаго картофеля, обжарить его въ хорошемъ чухонскомъ маслѣ, огарнировать имъ рыбу. Бульонъ, въ которомъ варилась осетрина, процѣдить сквозь салфетку или частую холстину, прокипятить съ соусомъ велюте, облить осетрину; остальное подать въ соусникѣ. Соусу должно быть не менѣе трехъ стакановъ, Рыбу нужно варить передъ самымъ обѣдомъ.

Выдать: 3 ф. осетрины, кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, соли, 30 шт. мелк. картофелю, 1/8 ф. чухонск. масла. На соусъ № 369.

634. **Осетрина подъ соусомъ другимъ манеромъ.** Сварить осетрину какъ сказано въ предыдущемъ номерѣ, вынуть изъ воды, снять кожу и положить на ледъ. Поджарить въ маслѣ луку эшалоту съ нѣсколькими порубленными бѣлыми грибами или шампиніонами, зеленью петрушки, мякишемъ бѣлаго хлѣба, размѣшать хорошенько, положить двѣ большихъ ложки холоднаго жидкаго соусу эспаньоль или очень крѣпкаго бульона, соли, немного перцу и мушкатнаго орѣха. Осетрину разрѣзать осторожно въ ширину на тонкіе ломтики, обмакнуть каждый въ приготовленный соусъ, сложить всѣ куски вмѣстѣ, чтобы рыба получила прежній видъ, облить оставшимся соусомъ, посыпать толчеными сухарями и тертымъ сыромъ пармезаномъ, скропить растопленнымъ чухонскимъ масломъ и поставить въ не очень жаркую печь минутъ на 15—20; затѣмъ на 1/2 вершка надъ осетриной провести нѣсколько разъ раскаленной желѣзной лопаточкой и когда рыба слегка зарумянится, осторожно переложить ее на блюдо и подавать съ подливкой, приготовленной слѣдующимъ образомъ: положить въ кастрюлю кусокъ чухонскаго масла, поставить на огонь; когда закипитъ, всыпать ложку муки, быстро мѣшая, развести бульономъ, въ которомъ варилась рыба, вливая его по немногу и,

не переставая мѣшать, прокипятить, выжать сокъ изъ лимона, прибавить мелкаго сахару, облить рыбу, посыпать порубленной зеленью петрушки.

Выдать: 3 ф. осетрины, соли, 4 лавров. листа, 20 зеренъ прост. и англ. перцу, кореньевъ по 1 шт., 2 луковицы, 8 шт. бѣлыхъ грибовъ или шампиніоновъ, 6 шт. эшалоту, 2 горсти тертой булки, 1/8 мушкат. орѣха, 1/4 чухонск. масла, 1 лож. муки, 1 лимонъ, 1 стол. лож. мелкаго сахару, 4 сухаря, 3 лож. тертаго пармезану или швейцарскаго сыру.

635. **Свѣжая семга подъ бѣлымъ соусомъ.** Вымыть кусокъ свѣжей семги, положить въ чашку, присыпать зеленью петрушки и порубленнымъ лукомъ, залить прованскимъ масломъ на 2 часа; вынуть изъ маринада, вырѣзать кость и жарить, поливая маринадомъ и переварачивая, чтобы зарумянилась со всѣхъ сторонъ; когда изжарится, снять кожу, порѣзать кусками, сложить на блюдо. Муку съ масломъ разогрѣть, развести бульономъ, положить соли, немного толченаго перцу, изрубленной зелени петрушки, мушкатнаго орѣха, капарцевъ, выжать сокъ изъ лимона, прокипятить, вбить два желтка, быстро мѣшая, облить рыбу. Съ яйцами соусъ не долженъ кипѣть.

Выдать: 3 ф. рыбы, зелени петрушки, 2 луковицы, 2 лавров. листа, 1/2 ф. прованскаго масла. На соусъ: 1 лож. масла, 1 лож. муки, 1/2 лимона, 1 лож. капарцовъ, зелен. петрушки, 2 зерна англійск. перцу, мушкат. орѣха менѣе 1/8, 2 желтка.

636, **Осетрина съ пармезаномъ запеченая.** Толстую часть свѣжей осетрины вымыть, посолить, дать полежать часа два, переложить на противень. Крутые желтки растереть съ сметаной, развести хорошимъ бѣлымъ уксусомъ, положить щепоть мушкатнаго цвѣта, чухонскаго масла, размѣшать, облить этимъ соусомъ осетрину, присыпать толчеными сухарями и тертымъ на теркѣ пармезаномъ, полить сверху самымъ свѣжимъ прованскимъ масломъ и лимоннымъ сокомъ, поставить въ духовую печь, чтобы рыба изжарилась.

Выдать: 3—4 ф. осетрины, 1 1/2 стак. сметаны, 1/2 стак. бѣл. уксусу, 4 желтка, 1 щепоть мушкат. цвѣта, 4 лож. растоплен. масла, 3 сухаря, 1/4 ф. пармезану, соли, 2 лож. прованск. масла.

637. **Осетрина жареная.** Хорошій, мягкій кусокъ осетрины вымыть, разрѣзать на куски, посолить, посыпать толченымъ перцемъ и дать полежать часъ. 2 луковицы очистить; одну изъ нихъ очень мелко покрошить, поджарить въ маслѣ, остудить, смѣшать съ сырыми яйцами, обвалять въ этомъ куски осетрины, обсыпать ихъ съ обѣихъ сторонъ тертой на теркѣ булкой или крупно толчеными сухарями. Разогрѣть на сковородѣ чухонское масло, положить на него порѣзанную тонкими ломтиками другую луковицу, разные коренья и осетрину, поставить въ духовую печь. Когда изжарится, переложить осетрину на блюдо, облить масломъ, въ которомъ она жарилась, процѣдивъ его сквозь частое сито.

Отдѣльно подать горячій горчичный соусъ или салатъ.

Выдать: 3 ф. осетрины, 2 луковицы, 1/4 ф. масла, соли, 1/2 чайной лож. толчен. перцу, 2 яйца, 5 сухарей, кореньевъ по 1 шт.

638. **Осетрина жареная другимъ манеромъ.** Обдать кипяткомъ кусокъ свѣжей осетрины, снять кожу, положить въ чашку, залить виномъ, прибавить порѣзанныхъ кореньевъ и пряностей, оставить такъ на три часа, потомъ вынуть изъ вина, изжарить на вертелѣ, поливая маринадомъ, или порѣзать осетрину ломтями, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, изжарить въ маслѣ на сковородѣ. Отдѣльно подать острый соусъ.

Выдать: 3 ф. рыбы. соли, бѣл. вина, кореньевъ по 1 шт. 10 зеренъ перцу, 3 лавров. листа, зелен. петрушки, 1/4 ф. масла, 2 яйца, 4 сухаря. На острый соусъ № 377.

639. **Розварная лососина подъ соусомъ.** Кусокъ свѣжей лососины обдать кипяткомъ, снять кожу, отварить въ соленомъ кипяткѣ съ кореньями и пряностями, зеленью петрушки и укропа, вынуть, уложить на блюдо, порѣзать острымъ ножомъ на порціи, облить соусомъ съ анчоусами.

Выдать: 3 ф. рыбы, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., 2 луковицы, соли, 15 зеренъ простого и англійскаго перцу, 3 лавроваго листа, зелени петрушки и укропа. На соусъ № 371.

640. **Лососина съ гарниромъ.** Отварить лососину какъ сказано выше, уложить на блюдо, остудить. Сварить красную сладкую свеклу и картофель, очистить, порѣзать мелкими кубиками, смѣшать съ порѣзанными свѣжими огурцами, обложить кругомъ рыбу, убрать зеленью петрушки, капарцами, тоненькими ломтиками лимона безъ зеренъ, ломтиками маринованныхъ огурчиковъ.

Отдѣльно подать въ соусникѣ соусъ.

Выдать: 3—4 ф. рыбы, соли, кореньевъ по 1 шт. 15 зеренъ перцу, 4 лавров. листа, 2 луковицы, зелени петрушки, 1 свеклу, 8 шт. картофеля, 1/2 лимона, 2 лож. капарцовъ, 2 маринован. огурца. На соусъ № 354 или № 331.

641. **Лососина запеченая.** Разрѣзать сырую лососину на небольшіе куски, слегка посолить. Противень смазать хорошенько масломъ, посыпать толчеными сухарями, уложить куски рыбы, снова посыпать сухарями, мелко порубленнымъ лукомъ, толченымъ перцемъ, опять рыбу, сухари и т. д.; сверху положить чухонскаго масла, залить сметаной, присыпать сухарями и поставить въ печь за 1/2 часа до обѣда, чтобы хорошо запеклось. Противень долженъ быть небольшой.

Выдать: 3 ф. рыбы, 1/4 ф. масла, 2 стак. сметаны, 1 стак. сухарей, 6 зеренъ перцу, соли, 5 луковицъ.

642. **Лососина жареная.** Вымыть лососину, снять ножомъ кожу, разрѣзать на куски, посолить, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ. Масло разогрѣть на сковородѣ, уложить рыбу, обжарить съ обѣихъ сторонъ, подать съ салатомъ изъ красной капусты или маринованными сливами.

Выдать: 3 ф. рыбы, соли, 2 яйца, 1/2 стак. сухарей, 1/4 ф. масла.

643. **Малосольная бѣлуга.** Налить водой малосольную бѣлугу часа на 2, вымыть; вскипятить воду съ кореньями, пряностями, лукомъ, опустить рыбу,

кипятить въ теченіе 3/4 часа, вынуть, порѣзать на куски, обвалять въ яйцѣ и тертой булкѣ, обжарить съ обѣихъ сторонъ, уложить на блюдо, посыпать тертымъ на теркѣ хрѣномъ.

Выдать: 3 ф. рыбы, кореньевъ по 1 шт., 15 зеренъ перцу, 4 лавров. листа, 1 луковицу, 2 яйца, соли, 1/2 стак. тертой булки, 1/4 ф. масла, 1 корень хрѣну.

644. **Рыба подъ соусомъ.** Молодой не крупный картофель очистить отъ кожи, перемыть, отварить въ водѣ съ солью; порѣзать не крупно зеленые стручья сахарнаго горошка и бобовъ, также отварить въ соленой водѣ. Отварить рыбу: судака, щуку или карпа въ соленой водѣ съ кореньями и пряностями, вынуть на блюдо, огарнировать съ одной стороны картофелемъ, а съ другой стручками. Масло вскипятить въ кастрюлѣ, всыпать муку, размѣшать, развести цѣльнымъ молокомъ или сливками, положить сметаны, мелкаго сахару, соли, ломтики лимона безъ зеренъ, перцу, прокипятить, вылить на рыбу, присыпать зеленью петрушки.

Выдать: 3 ф. рыбы, 10 шт. картофеля, соли, 1/2 ф. зелен. бобовъ, 1/2 ф. стручковъ горошка, кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, 15 зеренъ прост. и англійск. перцу, 2 гвоздики, 2 лавров. листа, 1 лож. масла, 1 лож. муки, 3 стак. молока, 2 стол. лож. свѣжей сметаны, 1 лож. сахару, 1/2 лимона, зелени петрушки.

645. **Треска запеченая съ сметаной.** (Stokfisch) Намочить треску въ водѣ на цѣлые сутки, вымыть, порѣзать небольшими кусками. Срѣзать корку съ булки, порѣзать ее тонкими ломтиками, слегка поджарить ихъ въ маслѣ. Сардинки порубить съ капарцами очень мягко, положить порубленной зелени петрушки, смазать этой массой греночки. Противень смазать масломъ, уложить въ него рядами рыбу и гренки, поливая каждый рядъ свѣжей сметаной, полить сверху растопленнымъ масломъ, присыпать толчеными сухарями, вставить въ не очень горячую печь, чтобы хорошо зарумянилось.

Выдать: 3 ф. рыбы, 1 франц. булку, соли, зелен. петрушки, 1/4 ф. масла, 10 сардинокъ, 3 столов. лож. капарцовъ, 2 стак. сметаны, 2 сухаря.

646. **Треска съ помидорами.** Вымочить треску въ водѣ, вымыть, отварить, порѣзать на порціи. Покрошить лукъ, поджарить его съ масломъ; красные помидоры разварить въ бульонѣ, протереть сквозь сито, смѣшать съ лукомъ, прокипятить. Рыбу сложить въ кастрюлю, залить соусомъ, прибавить соли, если нужно, накрыть крышкой, поставить на плиту, тушить 1/2 часа, встряхивая кастрюлю, чтобы рыба не пригорѣла.

Выдать: 3 ф. рыбы, кореньевъ по 1 шт. соли, 10 зерен. перцу, 3 лавров. листа, 1 луковицу, 1/8 ф. масла чухонск., 10 шт. помидоровъ.

647. **Треска.** Намочить треску въ водѣ пополамъ съ пивомъ на цѣлые сутки, отварить въ водѣ съ солью, кореньями и пряностями, вынуть на блюдо, огарнировать мелкимъ отварнымъ картофелемъ, рублеными крутыми яйцами, посыпать мелко порубленной зеленью петрушки, полить растопленнымъ сливочнымъ масломъ.

Выдать: 3 ф. рыбы, кореньевъ по 1 шт., 15 зеренъ перцу, 3 лавров. листа, 1 луковицу, соли, 6 яицъ, 1/8 ф. масла, зеленой петрушки.

648. **Треска другимъ манеромъ.** Вымыть треску, положить въ чашку, налить бѣлымъ пивомъ пополамъ съ водой (рѣчной) на сутки, влить 1/2 стак. бѣлаго уксусу, отварить въ томъ же пивѣ, въ которомъ треска мокла съ кореньями, простымъ горохомъ или чечевицей, вынуть, остудить, порѣзать очень маленькими кусочками, сложить въ соусникъ или глубокое блюдо. Вареные крутые желтки растереть съ прованскимъ масломъ, развести бульономъ изъ подъ трески, положить капарцовъ, мушкатнаго цвѣта или орѣха, нѣсколько листковъ эстрагона, размѣшать, облить рыбу.

Выдать: 3 ф. рыбы, 1 бут. бѣл. пива, 1/2 стак. уксусу, кореньевъ по 1 шт., 1 стак. гороху или чечевицы, 2 лож. сливочн. масла, 4 желтка, 2 лож. прованск. масла, 2 лож. капарцовъ, 1/8 мушкат. орѣха, эстрагону, соли.

649. **Жареная рыба.** Смѣшать муку съ масломъ, солью; развести виномъ, пивомъ или сметаной, положить пѣну отъ бѣлковъ, обмакивать въ этотъ соусъ куски рыбы и жарить въ маслѣ.

Выдать: 3 ф. рыбы, 2 лож. муки, 3/4 стак. пива, вина или сметаны, соли, 2 бѣлка, 1/4 ф. масла.

650. **Маритонъ изъ рыбы.** Рыбу щуку или судака, вычистить, вымыть, нафаршировать; сдѣлать выпускную яичницу въ кастрюлѣ, а другую на сковородѣ. Уложить на первую фаршированную рыбу, на нее шампиньоны, прикрыть другой яичницей такъ, чтобы вся рыба была закрыта, скропить хорошо масломъ и вставить въ печь. Отъ времени до времени нужно встряхивать кастрюлю, чтобы не пригорѣло. Подавая, выложить осторожно на блюдо.

Выдать: 3 ф. рыбы, соли, 1 ф. шампиніоновъ, перцу, 1/3 ф. масла, 10 яицъ. На фаршъ № 147.

651. **Рулеты изъ рыбы.** Судака или щуку вычистить, вымыть, снять филеи, порѣзать ломтями, посолить; приготовить рыбный фаршъ, наложить его на каждый ломоть рыбы, свернуть туго въ трубку, обернуть смазанной масломъ бумагой, изжарить въ глубокой сковородѣ. Когда рулеты будутъ почти готовы, снять съ нихъ бумагу, обвалять въ сухаряхъ или тертой булкѣ, зарумянить со всѣхъ сторонъ, сложить на блюдо, облить раковымъ соусомъ.

Вмѣсто рыбнаго фарша можно взять грибной.

Выдать: 3 ф. рыбы, 1/4 ф. масла, 8 сухарей, соли. На рыбный фаршъ № 147, или грибной № 148. На раковый соусъ № 352.

652. **Котлеты изъ рыбы.** Очистить судака или щуку отъ чешуи, снять кожу, вынуть кости, мелко изрубить, положить соли, намоченной въ молокѣ и отжатой булки, толченаго перцу, мушкатнаго орѣха, сливочнаго масла, желтки, смѣшать, подѣлать небольшія котлетки, смазать ихъ яйцомъ, обсыпать сухарями, обжарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ, переложить на блюдо, облить масломъ, въ которомъ жарились котлеты, посыпать рубленой зеленью петрушки и подавать. Точно такъ же приготовляются котлеты изъ сомовины и бѣлорыбицы.

Выдать: 3 ф. рыбы, соли, 1/2 франц. булки, 6 зеренъ перцу, 1/8 мушкат. орѣха, 3 лож. сливочн. масла, 2 желтка, 1 яйцо, 5 сухарей, 1/4 ф. масла, зелен. петрушки.

653. **Котлеты изъ селедки.** Вымочить селедки, мѣняя нѣсколько разъ воду, очистить, снять кожу, вынуть кости, очень мелко порубить, смѣшать, съ мелко порубленными и поджаренными въ маслѣ луковицами, намоченной въ молокѣ и отжатой булкой, толченымъ перцемъ, вбить желтки, размѣшать, порубить еще хорошенько, подѣлать небольшія продолговатыя котлеты, смазать яйцомъ, обсыпать сухарями, обжарить съ обѣихъ сторонъ въ маслѣ, переложить на блюдо, облить масломъ, въ которомъ жарились котлеты, присыпать порубленной зеленью петрушки или укропа.

Въ постные дни яицъ въ котлеты не класть, и обжарить ихъ въ прованскомъ или какомъ нибудь другомъ постномъ маслѣ.

Выдать: 5—6 селедокъ, 1 луковицу, 1/2 франц. булки, 1/2 чайн. лож. толченаго перцу, 1 стак. молока, 1/4 ф. чухонск. или 1/2 стак. прованск., горчичнаго или маковаго масла, 2 желтка, 1 яйцо, 1/2 стак. сухарей.

654. **Фаршированная селедка къ завтраку.** Селедки вымочить въ водѣ, перемѣнивъ ее нѣсколько разъ, обтереть на-сухо полотенцемъ, отрѣзать головы и хвосты, выпотрошить, снять очень осторожно кожу, чтобы не прорвать ее, выбрать кости, а мясо мелко изрубить съ изрубленною и поджаренною въ маслѣ луковицей, смѣшать съ намоченнымъ въ водѣ или молокѣ и отжатымъ мякишемъ булки, толченымъ перцемъ и яйцами, порубить хорошенько, наполнить этимъ фаршемъ кожу отъ селедокъ, придавъ имъ натуральную форму, обвалять ихъ въ яйцѣ и сухаряхъ. Разогрѣть масло на сковородѣ, положить селедки, приставивъ головы и хвосты, изжарить и подать на той же сковородѣ.

Выдать: 5 селедокъ, 1/2 франц. булки, 1/2 чайн. лож. толченаго перцу, 2 яйца, 1 луковицу, 3 лож. чухонск. масла, 5 сухарей, 1 яйцо обвалять котлеты.

655. **Майонезъ изъ разной рыбы.** Взять разной рыбы какъ-то: карпа, линя, крупныхъ окуней, лососины, снять съ костей филеи, порѣзать ихъ небольшими, ровными ломтиками, посолить, обжарить въ чухонскомъ маслѣ, остудить. Изъ оставшейся рыбы, рыбныхъ костей сварить ланспикъ съ рыбнымъ клеемъ или жильотиномъ, лавровымъ листомъ, перцемъ въ зернахъ, лимономъ, уксусомъ, шампиніонами, очистить яйцами, (положить 2—3 разбитыхъ яйца совсѣмъ съ скорлупой), дать кипѣть легонько, процѣдить сквозь очень частую салфетку, дать устояться, снять лишній жиръ, перелить въ чашку, сбивать на льду вѣничкомъ, подливая понемногу прованскаго масла, обмакнуть каждый кусокъ рыбы въ приготовленный муссъ, уложить вѣнкомъ на блюдо, средину же наполнить соусомъ: оливки безъ косточекъ, анчоусы, корнишоны, капарцы, круто свареные желтки мелко изрубить, истолочь въ

ступкѣ, протереть сквозь сито; сырой желтокъ растереть добѣла, развести $1/2$ стаканомъ уксусу, влить 2 ложки прованскаго масла, прибавить мелкаго сахару, порубленной зелени петрушки и укропа, смѣшать съ протертымъ соусомъ.

Выдать: 5 ф. разной рыбы, 1 стак. самаго свѣжаго прованскаго масла, соли, 4—6 золот. клею, 6 лавров. листковъ, 15 зеренъ перцу, $1/2$ лимона, 1 стак. уксусу, 6 шт. шампиніоновъ, 2—3 яйца, 20 оливокъ, 10 анчоусовъ, 8 корнишоновъ, 2 лож. капарцовъ, 1 лож. сахару, 6 крутыхъ желтковъ, 1 сырой желтокъ, соли, зелен. петрушки и укропа.

Чѣмъ больше рыбы, тѣмъ вкуснѣе лапшикъ.

656. **Раки вареные.** Вскипятить въ кастрюлѣ воду съ солью и зеленью укропа, опустить въ кипятокъ перемытые живые раки, варить ихъ на большомъ огнѣ 20—25 минутъ, откинуть на рѣшето, уложить красиво на блюдо, посыпать порубленной зеленью укропа и подать.

Выдать: 30 шт. крупныхъ раковъ, 1 стол. лож. соли, зелени укропа.

657. **Раки фаршированные подъ соусомъ.** Отварить раки какъ сказано выше, очистить шейки и лапки, половину ихъ мелко изрубить, смѣшать съ толчеными сухарями, вбить 2 яйца, положить сливочнаго масла, мушкатнаго цвѣта, мелко порубленнаго зеленаго укропа, густыхъ сливокъ или очень свѣжой сметаны и лимонной цедры, хорошенько размѣшать, истолочь въ ступкѣ, начинить этимъ фаршемъ, очищенныя отъ внутренностей раковыя спинки. Приготовить раковый соусъ, опустить въ него нафаршированные раки, прокипятить нѣсколько разъ, переложить въ глубокое блюдо и подавать.

Выдать: 40 раковъ, соли, зеленаго укропа, 8 сухарей, $1/8$ ф. хорошаго чухонскаго масла, 2 яйца, $1/2$ чайн. лож. мушкатнаго цвѣта, 1 стак. густыхъ сливокъ или сметаны, $1/2$ лимона. На соусъ № 352.

658. **Суфле изъ раковъ.** Отварить раки какъ сказано выше, вынуть, дать остыть, очистить ножки и шейки; очистить отъ кожи и костей свѣжаго сига или судака, мелко изрубить съ шейками и ножками отъ 15 раковъ, смѣшать съ толчеными сухарями, чухонскимъ масломъ, желтками, истолочь въ ступкѣ, влить сливокъ или сметаны, положить пѣну отъ бѣлковъ, натертаго на теркѣ мушкатнаго орѣха, соли, хорошенько размѣшать; переложить въ форму съ отверстіемъ посрединѣ, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, шейки и ножки, сложить туда же приготовленное тѣсто, присыпать сверху сухарями. Въ большой кастрюлѣ вскипятить воду, вставить въ нее форму съ суфле такъ, чтобы вода касалась краевъ формы, поставить на плиту, варить часъ.

Подавая на столъ, выложить изъ формы на блюдо. Въ средину положить отвареные точеные коренья. Отдѣльно подать соусъ изъ шампиніоновъ.

Выдать: 30 раковъ, 1 стак. густыхъ сливокъ или сметаны, $1/4$ мушкат. орѣха, $1^1/2$ ф. сига или судака, 5 яицъ, 10 сухарей, $1/8$ ф. чухонск. масла, соли, зелен. укропа. На соусъ № 380 или 381.

659. **Раки со смоленской крупой.** Смоленскую крупу просѣять на частое сито, чтобы не было муки, взять этой крупы 1 стаканъ, перетереть ее съ яйцомъ, высушить въ тепломъ мѣстѣ, мѣшая почаще; $1^1/2$ стакана воды вскипятить съ 1 ложкой масла, всыпать крупу, размѣшать, уварить на легкомъ огнѣ, остудить, положить соли, мелко изрубленной зелени петрушки и укропа, мушкатнаго орѣха, немножко мелкаго сахару, вбить яйца, размѣшать, нафаршировать этой кашей спинки раковъ, отвареныхъ въ соленой водѣ съ укропомъ, уложить ихъ въ кастрюльку, перекладывая раковыми шейками и ножками, залить слѣдующимъ соусомъ: $1^1/2$ ложки масла вскипятить, всыпать муку, развести бульономъ, влить самой свѣжей сметаны, положить зелени укропа, очень немного мушкатнаго орѣха, размѣшать, вылить на раки, закрыть кастрюлю крышкой, поставить на плиту на $1/2$ часа.

Выдать: 40—50 раковъ, 2 яйца, 1 стак. смоленской крупы, 1 лож. масла, 1 чайн. лож. мелк. сахару, соли $1/4$ мушкат. орѣха, $1^1/2$ стак. сметаны, зелени петрушки и укропа, $1^1/2$ лож. масла на соусъ (если есть, раковаго), $1^1/2$ лож. муки.

660. **Фаршированные раки съ сметаной.** Отварить крупные раки въ соленомъ кипяткѣ съ зеленью петрушки и укропа, вынуть, дать остыть. Мякишъ французской булки намочить въ молокѣ, хорошо отжать, растереть ложкой съ раковымъ или сливочнымъ масломъ. Порубить мелко очищенныя раковыя ножки и внутренній жиръ, смѣшать съ булкой, солью, мелко толченымъ перцемъ, мушкатнымъ цвѣтомъ, зеленью петрушки, яйцами, разбитыми съ 2 ложками самой свѣжей сметаны, наполнить верхнія скорлупки раковъ, сверху смазать яйцомъ, разбитымъ съ водою. Положить въ кастрюлю ложку масла и немного рубленой зелени петрушки, сверху нафаршированные раки, закрыть плотно крышкой, поставить на плиту, тушить на легкомъ огнѣ $1/4$ часа, влить свѣжей сметаны, тушить, закрывъ кастрюлю крышкой, еще $1/4$ часа, вынуть раки на блюдо, присыпать тертой булкой, обжаренной въ маслѣ; соусъ процѣдить сквозь сито и подать отдѣльно въ соусникѣ.

Выдать: 18 раковъ, $1/3$ франц. булки, $1/2$ стак. молока, 1 лож. раковаго или сливочн. масла, соли, $1/8$ чайн. лож. мушкат. цвѣта, зелен. петрушки, 3 зерна англійск. перцу, 1 яйцо, 2 лож. сметаны, 1 яйцо, смазать раки, 2 ложки тертой булки, 2 лож. масла, 1 стак. самой свѣжей сметаны.

661. **Фаршированные раки къ закускѣ.** Раки сварить какъ сказано выше, остудить, вычистить шейки, отложить; внутренній жиръ и мясо ножекъ изрубить очень мелко съ намоченнымъ въ молокѣ или водѣ и отжатымъ мякишемъ французской булки, положить соли, немного толченаго перцу, мушкатнаго орѣха, сливочнаго или орѣховаго масла, протереть сквозь сито, наполнить этимъ фаршемъ верхнія скорлупки раковъ, приставить къ каждой хвостикъ, уложить на сковороду или сотейникъ, присыпать сверху сухарями, скропить масломъ, вставить въ духовую печь, дать хорошо зарумяниться.

Выдать: 18 раковъ, соли, зелени петрушки и укропа, 3 зерна англійск. перцу, $1/8$ мушкат. орѣха, $1/8$ ф. масла, $1/3$ франц. булки, 3 сухаря, $1/2$ стак. молока.

662. **Крокеты изъ рыбы.** Мясо рыбы судака или щуки очистить отъ костей и кожи, отварить въ небольшомъ количествѣ воды съ солью и лимоннымъ сокомъ, порѣзать очень мелкими кусочками, прибавить порѣзанныхъ раковыхъ шеекъ, шампиніоновъ и, если есть, немного рыбнаго фарша. Приготовить густой соусъ изъ муки, масла, бульона, вина и листочка бѣлаго жильотина, вбить желтки, смѣшать съ рыбою, вылить на плоское блюдо, поставить на ледъ или въ очень холодное мѣсто, чтобы застыло, порѣзать на куски длиною въ вершокъ, обвалять въ яйцѣ и тертомъ сырѣ, обжарить въ маслѣ, переложить на блюдо, огарнировать вѣточками зеленой петрушки, обжаренной въ маслѣ.

Выдать: 2 ф. рыбы, соли, 1 лимонъ, 10 раковыхъ шеекъ, 8 шампиніоновъ, 2 лож. муки, 1 лож. масла, 2 стак. бульону, 1 рюмку вина, 1 листокъ бѣлаго жильотина, 2 желтка, 2 яйца, 1/4 ф. сыру, 1/4 ф. масла, зелен. петрушки.

Подать слѣдующій салатъ: отварить раки съ солью, зеленью петрушки и укропа, остудить, вычистить шейки и ножки, если крупныя, сложить въ салатникъ. Вынуть весь врутренній жиръ изъ раковъ, смѣшать съ прованскимъ масломъ, изрубленною зеленью петрушки и укропа, 1 чайн. лож. хорошей готовой горчицы, мелко изрубленнымъ эшалотомъ, толченымъ перцемъ, лимоннымъ сокомъ, развести 1/2 стак. вина Бордо.

663. **Форшмакъ ревельскій**. Селедки намочить въ молокѣ часа на 2, вымыть въ холодной водѣ, снять съ костей мясо, мелко изрубить, смѣшать съ мякишемъ французской булки, намоченнымъ въ молокѣ и отжатымъ, отвареннымъ въ водѣ съ солью и протертымъ картофелемъ, поджаренной въ маслѣ луковицей, вбить яйца, положить испеченыя и протертыя сквозь сито яблоки, мушкатнаго орѣха, толченаго перцу, сметаны, масла, размѣшать, переложить въ форму или кастрюлю, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, скропить растопленнымъ масломъ, присыпать сухарями, вставить въ печь на 1/4 часа.

Отпуская къ столу, выложить осторожно на блюдо.

Къ этому форшмаку можно подать крѣпкій соусъ, № 397, соусъ изъ грибовъ № 395.

Выдать: 3 хорошихъ селедки, 10—15 шт. картофеля, смотря по величинѣ, 2 луковицы, 3 яйца, 1 стак. сметаны, 2 кислыхъ яблока, 1/2 франц. булки, 1 стак. молока, 4 лож. чухонск. масла, 1/8 мушкат. орѣха, 10 зеренъ прост. и англійск. перцу, 3 сухаря.

664. **Форшмакъ постный.** Вычистить малосольныя селедки и анчоусы, мелко изрубить; картофель отварить съ солью, очистить, мелко порѣзать; рисъ хорошо вымыть, отварить въ водѣ такъ, чтобы разсыпался; покрошить мелко лукъ, поджарить въ маслѣ, смѣшать съ картофелемъ, селедкой и рисомъ. Формочку смазать масломъ, обсыпать сухарями, сложить въ нее приготовленную массу, запечь въ духовой печи.

Выдать: 3/4 стак. рису, 1 луковицу, 2 малосольныя селедки, 10 анчоусовъ, 5—7 шт. картофеля, 1/2 стак. горчичнаго или кунжутнаго масла, 2 сухаря.

Очень соленыя селедки нужно вымочить въ водѣ.

665. **Форшмакъ изъ селедки съ бѣлымъ хлѣбомъ.** Вымочить селедки въ молокѣ, очистить, снять съ костей мясо, мелко изрубить съ лукомъ, положить перцу, мушкат. орѣха, масла, натертой на теркѣ булки, влить сметаны, смѣшать все хорошенько, запечь въ формочкѣ или глубокой сковородкѣ. Наблюдать, чтобы не перепеклось и сметана не обратилась въ масло.

Выдать: 3 большихъ селедки, 3 стак. тертой булки, 2 луковицы, 3 лож. масла, 7 зеренъ перцу, 1/8 мушкат. орѣха, 1 1/2 стак. густой сметаны.

666. **Форшмакъ изъ селедки съ картофелемъ.** Небольшой противень смазать хорошимъ чухонскимъ масломъ, картофель отварить въ водѣ съ солью, очистить, порѣзать кружками, уложить на противень рядами, пересыпая каждый тертой на теркѣ булкой, мелко порубленнымъ лукомъ, толченымъ перцемъ, порубленной селедкой, присыпать сверху тертой булкой, скропить растопленнымъ чухонскимъ масломъ, залить сметаной, запечь въ духовой печи.

Выдать: 3 селедки, 10 шт. некрупнаго картофеля, 3 стак. тертой булки, 7 зеренъ перцу, 1 1/2 стак. сметаны, 3 лож. масла, 3 луковицы.

667. **Форшмакъ изъ картофеля и селедки.** Картофель очистить, отварить въ водѣ, порѣзать маленькими кусочками, варeное мясо порѣзать тоненькими ломтиками; хорошую селедку налить молокомъ часа на 2, вычистить, снять мясо съ костей, мелко изрубить, смѣшать съ картофелемъ и говядиной, положить толченаго перцу, масла, влить 3—4 лож. крѣпкаго бульону, сметаны, вбить яйца, смѣшать, переложить въ глубокую, эмальированную сковороду, присыпать сверху сухарями, запечь.

Подается на той же самой сковородѣ.

Выдать: 2 селедки, 1/2 стак. масла, 1 стак. сметаны, 2 яйца, 8 зеренъ перцу, 6—8 шт. картофеля, вареннаго мяса, 2 сухаря.

668. **Форшмакъ изъ селедки съ мясомъ.** Телятину или говядину изжарить, порубить очень мелко съ мясомъ вымоченныхъ и очищенныхъ селедокъ, положить намоченной въ молокѣ и отжатой булки, толченаго простого и англійскаго перцу, мушкат. орѣха, поджареннаго въ маслѣ луку, порубить еще хорошенько все вмѣстѣ, смѣшать съ яйцами, сметаной или густыми сливками и масломъ, переложить въ кастрюлю, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ горячую печь на 3/4 часа, зарумянить хорошенько.

Подавая, выложить на блюдо.

Выдать: 2 хорошихъ селедки, 2 ф. жареной телятины или говядины, 1/2 франц. булки, 1 стак. молока, 1 луковицу, 2 яйца, 1 стак. сметаны, 10 зеренъ простого и англійск. перцу, 2 лож. масла, 2 сухаря.

669. **Форшмакъ изъ телятины съ кильками.** Оставшуюся отъ обѣда жареную телятину изрубить очень мелко съ лукомъ, толченымъ перцемъ, нѣсколькими кильками безъ головокъ и хвостиковъ, влить свѣжей сметаны, вбить яйца, размѣшать. Кастрюлю смазать масломъ, обсыпать сухарями,

сложить въ нее приготовленную телятину, скропить растопленнымъ чухонскимъ масломъ, запечь въ горячей печи.

Выдать: жареной телятины 2 ф., 8 килекъ, 1 стак. сметаны, 2 яйца, 3 лож. масла, 6 зеренъ перцу, 2 луковки, 3 сухаря, 1 лож. масла смазать форму.

670. **Форшмакъ изъ картофеля съ фаршемъ изъ говядины.** Картофель очистить, перемыть, отварить въ водѣ съ солью, протереть, смѣшать съ мукою и чайной лож. мелкаго сахара. Жестяную формочку или небольшую кастрюлю смазать хорошо масломъ, обсыпать сухарями, обложить дно и стѣнки формы или кастрюли протертымъ картофелемъ, середину наполнить мяснымъ фаршемъ, влить 3—4 ложки очень жирнаго бульона, закрыть лепешкой изъ картофеля, смазать растопленнымъ масломъ, присыпать сухарями, вставить въ духовую печь, чтобы хорошо зарумянилось.

Подается ко щамъ, борщу и къ завтраку.

Выдать: 15—20 шт. картофелю, 3 стол. лож. муки, 1/4 ф. масла, соли, 3 сухаря. На фаршъ № 140.

Для этого форшмака можно взять оставшееся мясо изъ бульона.

671. **Форшмакъ изъ свинины съ вареной говядиной.** Кусокъ мягкой говядины и жирную свинину отварить съ солью, перцемъ, лавровымъ листомъ, изрубить очень мелко съ небольшимъ кускомъ лимонной корки, смѣшать съ лукомъ, поджареннымъ въ маслѣ, тертой на теркѣ булкой, солью, сметаной, толченымъ мушкатнымъ орѣхомъ, сырыми яйцами. Глиняную муравленную кастрюлю, смазать хорошенько масломъ, обсыпать тертой булкой или толчеными сухарями, выложить приготовленную говядину, присыпать сверху сухарями, скропить растопленнымъ чухонскимъ масломъ, закрыть кастрюлю крышкой, положить на нее горячихъ углей, вставить въ печь, чтобы запеклось. Подавая, выложить осторожно на блюдо.

Выдать: 1 1/2 ф. говядины, 1 1/2 ф. свинины, соли, 10 зеренъ перцу, 2 лавров. листа, 2 луковицы, 1 стак. тертой булки, 1/8 мушкат. орѣха, 4 лож. масла, 2/3 стак. сметаны, 3 яйца, 3 сухаря, лимонной корки.

ОТДѢЛЕНІЕ VII.

Говядина, баранина, телятина, свинина.

А. Говядина.

Б. Баранина.

В. Телятина.

Г. Свинина.

Отдѣленіе VII.

Говядина, баранина, телятина, свинина.

А. Говядина.

672. **Отварная говядина подъ соусомъ.** Мягкій, жирный кусокъ говядины отъ мягкаго сѣка или отъ края вымыть, положить въ кастрюлю съ кореньями, солью, перцемъ въ зернахъ, лавровымъ листомъ, налить водой такъ, чтобы говядина была только покрыта ею, отварить. Когда говядина будетъ готова, вынуть ее изъ кастрюли, бульонъ, въ которомъ она варилась, процѣдить сквозь сито, положить въ него капарцовъ, оливокъ безъ косточекъ, нарѣзаннаго ломтиками лимона безъ зеренъ, кусокъ сухого бульона величиной въ грецкій орѣхъ, заправить мукой, поджаренной съ масломъ, прокипятить нѣсколько разъ. Картофель очистить, перемыть, отварить въ водѣ съ солью, протереть горячую сквозь рѣшето, остудить, вбить 2 яйца, положить столовую ложку муки, размѣшать, подѣлать небольшія круглыя лепешечки, или продолговатыя, въ родѣ котлетъ, обвалять въ яйцѣ и въ сухаряхъ, обжарить съ обѣихъ сторонъ въ маслѣ.

Говядину порѣзать острымъ ножомъ тонкими ломтями, уложить на блюдо, огарнировать картофельными котлетками, облить соусомъ, подавать.

Выдать: 4—5 ф. говядины, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., 15 зеренъ англійскаго перцу, 3 лавров. листа, соли, 1 мален. баночку капарцовъ, 1 баночку оливокъ, 1/2 лимона, 2 стол. ложки муки, 1/4 ф. масла, 6 сухарей, 4 яйца, кусокъ сух. бульона, 1 луковицу, 15—20 шт. картофелю.

673. **Говядина съ рыжиками.** Отварить говядину какъ сказано въ предыдущемъ №, подать съ слѣдующимъ соусомъ: соленые рыжики перемыть хорошенько, въ водѣ, порѣзать мелкими кусками, поджарить въ маслѣ съ мелко покрошеннымъ лукомъ, мукой, влить бульону, хорошенько прокипятить нѣсколько разъ. Минутъ за 10 до отпуска къ столу, влить въ соусъ самой свѣжей сметаны, дать вскипѣть разъ и облить говядину.

Выдать: 4—5 ф. говядины, разн. кореньевъ средней величины по 1 шт., 2 луковицы, 15 зеренъ англійск. перцу, 3 лавров. листа, 1 столов. лож. муки, 1/8 ф. масла, 1 стак. самой свѣжей сметаны, соли, 2 ф. рыжиковъ.

674. **Говядина съ рыжиками другимъ манеромъ.** Отварить мягкій, жирный кусокъ говядины какъ сказано выше съ солью, кореньями и пряностями, порѣзать на куски, аккуратно уложить на блюдо, смочить тѣмъ бульономъ, въ которомъ мясо варилось, присыпать тертымъ на теркѣ сыромъ или булкою, скропить растопленнымъ чухонскимъ масломъ, поставить въ печь на 1/2 часа, чтобы зарумянилось. Между тѣмъ приготовить соусъ: 1/4 ф. чухонскаго масла распустить въ кастрюлѣ, всыпать муку, держать на огнѣ, пока зарумянится, положить мелко искрошенныя луковицы, поджарить ихъ, развести бульономъ, въ которомъ варилась говядина, влить сметану, прокипятить, отставить отъ огня. Свѣжіе, маринованные или соленые рыжики перемыть въ водѣ, отжать хорошенько, порѣзать мелко, всыпать въ соусъ, вбить 2 сырыхъ желтка, прокипятить, подать отдѣльно въ соусникѣ.

Выдать: 3—4 ф. говядины, 1/4 ф. сыру или 1/2 французской булки, 1/4 ф. чухонскаго масла, 1 полную столов. лож. муки, соли, 2 луковицы, 15 зеренъ англійск. перцу, 3 лавров. листа, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., 1 стак. сметаны, 1 ф. рыжиковъ, 2 яйца.

675. **Говядина съ черносливомъ, тушоная.** Хорошій, мягкій кусокъ говядины, вымыть, выбить деревянной колотушкой или скалкой, посолить, положить въ кастрюлю съ кускомъ масла, закрыть крышкой, поставить на плиту, жарить, поворачивая мясо, чтобы не пригорѣло. Когда говядина изжарится до половины, положить въ кастрюлю перемытый въ нѣсколькихъ водахъ черносливъ, 1/2 стакана тертаго на теркѣ черстваго черпаго хлѣба, сахару, соли, гвоздики, корицы, влить рюмку мадеры, или другого вина, 1 стак. хорошаго бульона, дожарить. Выложивъ говядину на блюдо, огарнировать ее черносливомъ, вылить подливку черезъ сито—подавать.

Выдать: 3—4 ф. говядины, 1/8 ф. масла, соли, 1 ф. черносливу, 3—4 куска сахару, 1 рюмку вина, 1 стак. крѣпкаго бульона, 10 шт. гвоздики, 1 небольшую палочку корицы, черпаго хлѣба.

676. **Говядина тушоная съ пивомъ.** Мягкій кусокъ говядины вымыть, посолить, положить въ кастрюлю, прибавить свинаго сала, сушоныхъ грибковъ, зубокъ чесноку, (кто любитъ) эстрагону, кореньевъ, пряностей, поставить на горячую плиту, обжарить со всѣхъ сторонъ, налить пивомъ пополамъ съ уксусомъ, положить нѣсколько зеленыхъ листковъ постурціи и тушить подъ крышкой до тѣхъ поръ, пока говядина сдѣлается мягкой; тогда говядину вынуть, разрѣзать тонкими ломтями; въ соусъ же положить тертую на теркѣ красную свеклу, подбить немного мукой, поджаренной въ маслѣ, протереть сквозь сито, опустить куски говядины, прокипятить и подавать.

Выдать: 3—4 ф. говядины, 3 луковицы, соли, 3 лавров. листа, 4 сухихъ грибка, 1 зубокъ чесноку, кто любитъ, 6 зеленыхъ листочковъ постурціи, эстрагону, 1/4 ф. сала, 10 зеренъ перцу, 4 гвоздики, 1 морковь, 1 селлерей, 1 петрушку, 1 красную свеклу, 1 лож. куки, 3 стак. пива, 1 стак. уксусу.

677. **Говядина по-матросски.** Мелкія луковицы очистить отъ верхней желтой кожицы, обвалять въ мукѣ, обжарить въ маслѣ докрасна, сложить въ кастрюлю, влить краснаго вина, крѣпкаго бульону, прибавить нѣсколько штукъ шампиніоновъ, перцу въ зернахъ, лавроваго листа, тмину, прокипя-

тить нѣсколько разъ, опустить въ этотъ соусъ порѣзанную ломтиками сырую говядину, дать хорошо кипѣть съ 1/2 часа, подавать.

Выдать: 3 ф. говядины, 1 ф. мелкихъ луковицъ, 2 лож. муки, 1/4 ф. масла, 1 стак. красн. вина, 1 стак. крѣпкаго бульона. 15 шт. шампиніоновъ, 10 зеренъ перцу, соли, 3 лавров. листа, щепоть тмину.

678. **Boeuf à la mode.** Мягкій, жирный кусокъ говядины выбить хорошенько деревянной колотушкой, нашпиковать, посолить, положить въ горшокъ съ кускомъ масла, положить туда же англійскаго перцу въ зернахъ, разрѣзанную начетверо луковицу, лавроваго листа, порѣзаннаго ломтиками лимона безъ зеренъ, закрыть плотно крышкой и поставить въ печь. Когда говядина будетъ готова, влить большую рюмку столоваго вина, прокипятить, выложить въ глубокое блюдо, облить процѣженнымъ соусомъ, огарнировать поджаренными или просто отварнымъ картофлемъ и наскобленнымъ ножомъ хрѣномъ.

Выдать: 3—4 ф. говядины, 15 зеренъ перцу, 1/4 ф. масла, 3 лавров. листа, 1 рюмку столоваго вина, 1/2 большого лимона, 3 луковицы, 1/2 ф. шпику, 15—20 шт. картофелю, 1 корень хрѣну.

679. **Boeuf à la mode по-польски.** Хорошій кусокъ говядины вымыть, поколотить хорошенько со всѣхъ сторонъ деревянной колотушкой, нашпиковать шпикомъ, посолить. На дно кастрюли положить тоненькими ломтиками порѣзаннаго шпика, цѣлыхъ мелкихъ луковокъ, порѣзанной кружками моркови, сельдерея, перцу, чуточку имбирю (кто любитъ), на нихъ нашпикованное мясо, сверху опять морковь, луковицы, сельдерей и ломтики шпика, закрыть кастрюлю плотно крышкой, поставить на плиту, чтобы говядина зарумянилась со всѣхъ сторонъ, тушить до совершенной готовности, подливая отъ времени до времени понемногу крѣпкаго бульона, а когда говядина будетъ готова, выложить на блюдо со всѣми кореньями и подать на столъ.

Выдать: 4 ф. говядины отъ бедра хвостового, 1/2 ф. шпику, 20 зеренъ англійскаго перцу, 20 мелкихъ луковокъ, петрушки, моркови, сельдерея по 1 корешку, соли, кусочекъ имбирю, 1 1/2 стак. крѣпкаго бульону.

680. **Маритонъ изъ говядины.** Мягкій кусокъ говядины, всего лучше отъ толстаго филея, порѣзать небольшими ломтями толщиною въ 1 1/2 пальца, выбить хорошо тупой стороной ножа, слегка посолить. Приготовить слѣдующій фаршъ: мягкій кусокъ говядины, а еще лучше телятины изрубить какъ можно мельче съ мозгомъ изъ костей и шампиніонами, прибавить 2 желтка, соли, смѣшать. Дно кастрюли устлать тоненькими ломтиками ветчиннаго сала, положить на него ломти мяса, на нихъ фаршу, опять ломти мяса и т. д.; на послѣдній рядъ мяса положить еще сала, закрыть кастрюлю крышкой и поставить въ горячую духовую печь. Когда будетъ совсѣмъ готово, снять лишній жиръ и осторожно выложить на блюдо.

Выдать: 3 ф. мягкой говядины, 2 1/2 ф. телятины, 1/2 ф. мозговъ изъ костей, соли, 1 ф. шампиніоновъ, 2 желтка, 1/2 ф. ветчиннаго сала.

681, **Тушоная говядина съ картофелемъ.** Мягкій, жирный кусокъ говядины вымыть, поколотить хорошенько съ обѣихъ сторонъ, положить въ кастрюлю, влить воды, вина, варить съ солью, перцемъ въ зернахъ, гвоздикой, лавровымъ листомъ, зеленью петрушки, укропа, нѣсколькими листками эстрагона и тмину. Когда говядина будетъ почти готова, положить очищеннаго картофеля, закрыть крышкой и тушить до совершенной готовности. Подавая, вынуть говядину на блюдо, огарнировать картофелемъ, ломтиками лимона безъ зеренъ, облить соусомъ черезъ сито.

Выдать: 4 ф. говядины, 1 небольшой лимонъ, 10 зеренъ перцу, 3 лавров. листа, 4 гвоздики, 1 стак. вина, 2 луковицы, 5 листковъ эстрагону, щепоть тмину, зелени петрушки и укропа, 1 лож. соли, 2 ф. картофелю.

682. **Разварная говядина съ капустой.** Жирный кусокъ говядины отварить съ солью, кореньями и пряностями. Очень тугой кочанъ бѣлой капусты разрѣзать на четыре ровныя части, но не до конца, чтобы не распались, обвязать туго толстой ниткой, отварить отдѣльно отъ говядины въ бульонѣ съ разными кореньями, лукомъ и пряностями. Когда капуста сварится, порѣзать говядину ломтями, уложить на блюдо, огарнировать капустой. Коренья, которые варились съ капустой, протереть сквозь сито, вылить на говядину.

Выдать: 3 ф. говядины, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, 10 зеренъ англійск. перцу, 3 лавров. листа, соли, 1 кочанъ капусты, 3 стак. бульона.

383. **Говядина тушоная съ солеными огурцами.** Кусокъ говядины отъ костреца или мягкаго ссѣка вымыть въ холодной водѣ, нашпиковать, обмакивая каждый кусокъ шпика въ толченый перецъ и соль, скропить уксусомъ, натереть солью, дать лежать 2 часа. Масло разогрѣть въ кастрюлѣ, положить приготовленную говядину, поставить на большой огонь; когда хорошо зарумянится со всѣхъ сторонъ, налить крѣпкаго бульону, закрыть кастрюлю крышкой, тушить до готовности; положить, очищенныхъ отъ кожи, изрѣзанныхъ ломтиками соленыхъ огурцовъ, поставить на слабый огонь. Ложку масла вскипятить, всыпать муку, поджарить, влить венгерскаго или другого вина, всыпать мелкаго сахару, прокипятить, вылить въ говядину, дать вскипѣть одинъ разъ и подавать.

Выдать: 4 ф. говядины, 3/8 шпику, 1 чайн. лож. толченаго перцу, 1 зубокъ чесноку, кто желаетъ, соли, 2 лож. уксусу, 3 лож. растоплен. масла, 1 1/2 стак. крѣпкаго бульона, 4 соленыхъ огурца, 1 1/2 лож. муки, 1/2 стак. вина, 1 стол. лож. сахара.

684. **Говядина тушоная съ помидорами.** Хорошій кусокъ говядины отъ филея или края нашпиковать саломъ и кусками вареной ветчины. Въ глиняную чашку положить нарѣзанныхъ разныхъ кореньевъ, пучекъ зеленой петрушки, тмину, лавровыхъ листковъ, 4 разрубленныхъ надвое въ длину телячьихъ ножки, влить бутылку мадеры и 1/2 стакана крѣпкаго бульону; сверхъ всего этого положить нашпикованную говядину, на нее 8—10 разрѣзанныхъ пополамъ помидоровъ, герметически закрыть крышкой, замазать

края тѣстомъ и поставить въ печь на 3 часа. Передъ подачей къ столу, говядину вынуть, нарѣзать ломтями, вынуть зелень, лавровый листъ, обратно сложить говядину въ чашку и подавать, обернувъ ее чистой салфеткой.

Выдать: 4 ф. говядины, 1/2 ф. сала, 1/2 ф. ветчины, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., 2 луковицы, пучекъ зелен. петрушки, 5 лавров. листковъ, соли, 4 телячьихъ ножки, 1 бут. мадеры, 8—10 помидоровъ, 2 лож. масла.

685. **Говядина тушоная съ кислой капустой.** Мягкій кусокъ говядины вымыть, поколотить скалкой, посолить, положить въ кастрюлю съ масломъ, поставить на огонь; когда снизу хорошо зарумянится, влить бульону, чтобы только чуть покрыло мясо, дожарить на легкомъ огнѣ, вынуть, остудить, порѣзать. Шинкованную кислую капусту хорошо поджарить съ свѣжимъ свинымъ саломъ. Смазать кастрюлю масломъ, уложить рядами ломти говядины и капусту, сверху полить масломъ, закрыть крышкой, тушить на легкомъ огнѣ, встряхивая почаще, чтобы не пригорѣло. Мелко покрошить лукъ, поджарить его съ масломъ въ кастрюлькѣ, всыпать муки, развести бульономъ изъ подъ говядины, размѣшать, вскипятить, выложить говядину изъ кастрюли на блюдо, облить луковымъ соусомъ, присыпать сверху очень мелко толченымъ перцемъ.

Выдать: 3 ф. говядины, 2 ф. капусты, 1/4 ф шпику, 2 лож. масла, соли, бульону, 4 луковицы, 1/2 лож. муки, толченаго перцу.

686. **Говядина подъ соусомъ запеченая.** Мягкій кусокъ говядины обварить или обжарить. Масло вскипятить, всыпать въ него муку, развести сметаной или сливками пополамъ съ бульономъ, прокипятить, вбить 2 желтка, положить соли, толченаго перцу, размѣшать, облить говядину, сверху присыпать тертымъ на теркѣ сыромъ, скропить масломъ, поставить въ печь, чтобы хорошо подрумянилось.

Или приготовить картофельное пюре, облить имъ говядину, присыпать толчеными сухарями, скропить масломъ, вставить въ печь.

Выдать: 4 ф. говядины, 1/4 ф. масла, 2 лож. муки, 1 стак. сметаны, 2 желтка, соли, перцу, тертаго сыра 1/2 стак. На картофельное пюре № 414.

687. **Рубленая говядина со сметаной.** Мягкій кусокъ говядины отъ сѣека мелко изрубить, выбрать тщательно жилы, положить соли, мелко толченаго перцу, намоченной въ молокѣ и отжатой булки, 3 лож. сметаны, ложку чухонскаго масла, тертую на теркѣ луковицу, яйцо, порубить еще хорошенько, сдѣлать одну толстую котлету круглую или продолговатую, обваливая ее въ сухаряхъ, положить на раскаленное масло, обжарить съ обѣихъ сторонъ; за 10 минутъ до отпуска къ столу, залить сметаной, прокипятить, переложить на блюдо, огарнировать отварнымъ картофлемъ, вылить подливку и подать съ салатомъ изъ свеклы.

Выдать: 2 ф. говядины, 1/4 ф. масла, соли, толченаго перцу, 3 лож. сметаны, 2 яйца, 1 луковицу, 1/2 франц. булки, 1 стак. молока, 3 сухаря, 1 стак. сметаны, 2 ф. картофелю.

688. **Разварная говядина съ гренками.** Смѣшать 3 цѣлыхъ яйца со сливками или хорошимъ не снятымъ молокомъ; положить немного соли; французскую булку порѣзать тоненькими ломтиками, обмакнуть каждый въ молоко, поджарить въ чухонскомъ маслѣ. Кусокъ отварной съ кореньями и пряностями говядины, разрѣзать аккуратно на порціи, обложить его со всѣхъ сторонъ гренками, переложить на противень съ масломъ; въ оставшееся молоко положить горсть тертаго на теркѣ хрѣна и сыру пармезану, размѣшать, облить говядину, вставить въ умѣренную печь на 1/2 часа.

Выдать: 3 ф. говядины, 3 яйца, 3 стак. сливокъ или цѣльнаго молока, соли, 1 5-ти копеечную франц. булку, 1/4 ф. чухонск. масла, кореньевъ по 1 шт., 10 зеренъ перцу, 3 лавров. листа, 2 луковицы, 1 горсть тертаго хрѣна, 1/4 ф. пармезану.

689. **Говядина запеченая въ тестѣ.** Хорошій мягкій кусокъ говядины выбить колотушкой хорошенько, посолить, нашпиковать; замѣсить прѣсное или кислое тѣсто изъ пшеничной муки 2-го сорта, раскатать въ лепешку толщиною въ палецъ, положить въ нее ломтики шпику, лавроваго листа, зелени петрушки и укропа, на нихъ говядину, завернуть ее хорошенько со всѣхъ сторонъ, чтобы не было видно, вставить въ горячую печь часа на два. Переворачивать не нужно, а когда тѣсто начнетъ запекаться, сдѣлать наверху небольшое отверстіе, чтобы не полопалось во многихъ мѣстахъ и не вытекъ сокъ. Когда будетъ готово, тѣсто снять, переложить говядину на блюдо, вылить сокъ, присыпать рубленой зеленью петрушки и укропа, скропить лимоннымъ сокомъ.

Выдать: 6—7 ф. говядины, соли, 1/2 ф. шпику, 4 лавров. листа, лож. зелени петрушки и укропа, 2 ф. муки 2-го сорта, 1 столов. лож. лимон. сока.

690. **Стуфадъ изъ говядины.** Хорошій, мягкій кусокъ говядины нашпиковать шпикомъ, лукомъ, чеснокомъ, (кто любитъ) гвоздикой, положить въ кастрюлю съ нарѣзанными кореньями, влить краснаго вина, закрыть кастрюлю крышкой, поставить на плиту, жарить 1/2 часа; тогда вынуть говядину на крышку, положить масла, обжарить со всѣхъ сторонъ. Когда зарумянится, переложить опять въ кастрюлю и жарить еще съ 1/2 часа. Подавая къ столу, огарнировать обжареннымъ картофелемъ, отварнымъ черносливомъ, наскобленнымъ ножомъ хрѣномъ, отварными каштанами, облить процѣженнымъ сокомъ.

Выдать: 3—4 ф. говядины отъ толстаго филея, 2 луковицы, 2 зубца чесноку, 1 стак. вина, кореньевъ по 1 шт. 10 гвоздикъ, 1/4 ф. масла, 1 ф. картофелю, 1/2 ф. черносливу, 1/2 ф. каштановъ, 1 корень хрѣну.

691. **Жаркое говядина съ лукомъ и грибами.** Кусокъ говядины отъ края вымыть въ холодной водѣ, посолить, положить въ кастрюлю и жарить съ масломъ, англійскимъ перцемъ и лавровымъ листомъ, встряхивая почаще, чтобы не пригорѣло. Между тѣмъ начистить мелкихъ луковицъ, (шарлотъ) обжарить ихъ въ маслѣ вмѣстѣ съ грибами, но такъ, чтобы не зарумянились, положить ложку картофельной муки, соли, перцу въ зернахъ, мушкатнаго

орѣха, налить бульону, бѣлаго вина, кипятить на небольшомъ огнѣ, пока луковицы и грибы уварятся совершенно. Передъ самымъ отпускомъ, влить въ соусъ, быстро мѣшая, взбитый съ сахаромъ желтокъ и облить говядину.

Выдать: 3 ф. говядины, 1/4 ф. масла, 10 зеренъ перцу англійск., 4 лавров. листа, соли, 1 ф. мелкихъ луковицъ, 1 ф. свѣжихъ или 1/2 ф. сухихъ грибовъ, 1 лож. картофельной муки, 1/4 мушкат. орѣха, 1 чашку бѣлаго вина, 1 яйцо, 3 куска сахару.

692. **Говядина съ гарниромъ.** Мягкій кусокъ говядины изжарить съ масломъ, перцемъ, лавровымъ листомъ, кореньями и солью, порѣзать аккуратно, уложить на блюдо, огарнировать обжареннымъ мелкимъ картофелемъ, зеленымъ горошкомъ, морковью, отвареными въ соленой водѣ съ кускомъ сахара тонкими макаронами, цвѣтной капустой, вылить черезъ сито подливку.

Выдать: 4—5 ф. говядины отъ толстаго филея или края, 10 зеренъ англійск. перцу, 3 лавров. листа, соли, 1/8 ф. масла.

На гарниръ: 2 ф. картофелю, 1/4 ф. макаронъ, 1/4 ф. сухого англійск. горошка, 3 шт. моркови, 2 головки цвѣтной капусты, 4 куска сахару, 1/2 ф. масла, 1 стак. сухарей на цвѣтную капусту, 1 ложку тертаго сыра присыпать макароны.

693. **Жаркое говядина à la menagère.** Мягкій жирный кусокъ говядины нашпиковать саломъ, посыпать толченымъ перцемъ, положить въ каменную чашку съ чеснокомъ, эстрагономъ и налить уксусомъ, приготовленнымъ какъ для маринада № 2285, оставить такъ на ночь. Утромъ говядину вынуть, обложить тонкими пластинками шпика, посолить, положить, въ кастрюлю съ кореньями, свеклой, нарѣзанными тоненькими кружками, мелко покрошенной лимонной коркой, нѣсколькими листками эстрагона, влить 3 ложки маринаду и поставить на огонь. Когда говядина сдѣлается мягкой и зарумянится, вынуть ее изъ кастрюли, соусъ съ кореньями протереть сквозь сито, облить имъ говядину.

Выдать: 4 ф. говядины, 1/2 ф. сала, соли, 20 зеренъ перцу, цедру съ 1-го лимона, 2 куска сахару, 2 зубца чесноку, 10 лавров. листковъ, 2 луковицы, кореньевъ по 1 шт., 1 горсть эстрагону, 1 бут. бѣл. уксусу, 10 шт. гвоздики, 1 палочку корицы, 1 небол. сладкую свеклу.

664. **Жаркое говядина по-нѣмецки.** Хорошій кусокъ говядины вымыть, если есть, вынуть кости, слегка побить, нашпиковать, положить въ кастрюлю, прибавить нарѣзанныхъ кореньевъ, луку, ветчины, кусокъ масла, влить крѣпкаго бульону, варить на легкомъ огнѣ, переворачивая почаще. Когда говядина будетъ готова, вынуть ее, порѣзать ровными кусками, уложить на блюдо; соусъ изъ подъ говядины процѣдить, влить бѣлаго вина, проварить, облить имъ говядину, снявъ лишній жиръ.

Выдать: 4 ф. говядины, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, 1/4 ф. ветчины, 1/4 ф. свѣжаго свинаго сала, 1 стак. бѣл. вина, соли, 1/8 ф. масла, 3 стак. бульона.

695. **Жаркое говядина съ пармезаномъ.** Мягкій жирный кусокъ говядины отъ костреца вымыть, выбить хорошенько деревянной колотушкой, посолить, обвязать толстой ниткой. Взять кастрюлю такой величины, чтобы говядина могла въ нее только помѣститься, положить въ нее почечнаго жира, свиного сала, порѣзанныхъ разныхъ кореньевъ: петрушки, моркови, селлерея, луку, перцу, лавроваго листа, сверху говядину, накрыть крышкой, поставить на большой огонь жарить, не подливая воды, переворачивая, чтобы говядина зарумянилась со всѣхъ сторонъ; тогда отставить кастрюлю на край плиты, тушить, подливая по 1 ложкѣ бульона. Когда говядина поспѣетъ, вынуть ее, снять нитки, порѣзать на куски, уложить на металлическое блюдо; снять лишній жиръ съ подливки отъ жаркого, процѣдить, полить куски говядины, присыпать тертой на теркѣ булкой, затѣмъ тертымъ сыромъ пармезаномъ, вставить въ не очень горячую печь на 1/2 часа.

Выдать: 5 ф. мяса, 1/2 ф. почечнаго жира, 1/4 ф. шпику, 3 лавров. листа, 1 луковицу, кореньевъ по 1 шт., 8 зеренъ англійск. перцу, 1 стак. крѣпкаго бульону, 1/2 франц. булки, 1/4 ф. сыру пармезану, 1 столов. лож. растоплен. чухонск. масла, соли.

696. **Жаркое говядина съ анчоусами.** Взять хорошій кусокъ говядины отъ сѣека, побить его колотушкой, посолить, полить лимоннымъ сокомъ, оставить на часъ; нашпиковать говядину анчоусами, очищенными отъ костей, обвязать ниткой или тоненькой бичевкой, положить въ глубокую сковороду или противень, полить растопленнымъ масломъ, вставить въ горячую печь, изжарить, поливая почаще сокомъ. Чтобы подливка не подгорѣла, подливать по 1/2 ложки холодной воды.

Когда говядина изжарится, вынуть ее на блюдо, нитки снять, въ соусъ прибавить ломтиковъ лимона безъ сѣмячекъ и кожи, влить краснаго вина, всыпать немного толченыхъ бѣлыхъ сухарей, прокипятить, облить мясо.

Это жаркое можно огарнировать 1 ф. печеныхъ или вареныхъ въ водѣ съ солью, очищенныхъ каштановъ.

Выдать: 4—5 ф. говядины, 1 чайн. лож. толченаго перцу, 1 лимонъ, 10 анчоусовъ, 3 лож. масла, 1/2 стак. краснаго вина, 1 стол. лож. сухарей, соли, бульону.

697. **Жаркое говядина со сметаной.** Кусокъ говядины отъ толстаго филея вымыть, кости вынуть, натереть съ обѣихъ сторонъ солью, посыпать мелко толченымъ перцемъ, нашпиковать шпикомъ только съ одной стороны, свернуть въ трубку, обвязать толстой ниткой; на глубокой сковородѣ разогрѣть масло, положить говядину, вставить въ горячую печь, изжарить, поливая почаще масломъ и сокомъ. Когда говядина будетъ совсѣмъ готова, снять нитки, переложить на блюдо; на сковороду, въ которой жарилось мясо, влить самой свѣжей сметаны, прокипятить, вылить на жаркое черезъ сито.

Выдать: 4 ф. говядины, 1/3 ф. шпику, 1/8 ф. масла, соли, 1 1/2 стак. свѣжей сметаны.

698. **Говядина съ капустой и кореньями.** Очень крѣпкій кочанъ капусты разрѣзать на нѣсколько частей, кочарыжку срѣзать прочь; нашинковать разныхъ кореньевъ, перемыть ихъ; кусокъ мягкой и жирной говядины порѣзать ломтями въ палецъ толщиною, выбить ихъ тупою стороною ножа, посыпать слегка толченымъ англійскимъ перцемъ и солью. Влить въ кастрюлю растопленнаго масла, положить кореньевъ, капусты, прикрыть лом-

тями говядины, опять кореньевъ, капусты, ломти мяса и т. д. придавить покрѣпче, влить хорошаго, жирнаго бульону, плотно закрыть крышкой, а еще лучше замазать края тѣстомъ, поставить на плиту или въ духовую печь и тушить, встряхивая кастрюлю отъ времени до времени, не менѣе двухъ часовъ.

Выдать: 3 ф. говядины безъ костей, 1 тугой кочанъ капусты, 1 бол. морковь, 1 петрушку, 1 кольраби, 1 рѣпу или брюкву. 2 луковицы, 1 корень пастернака, 1 стак. крѣпкаго бульону, 1/4 ф. масла, 4 лавр. листа, англ. перцу.

699. **Гусарское жаркое.** Приготовить фаршъ изъ малосольной жирной селедки, сырой ветчины съ лукомъ и перцемъ. Хорошій кусокъ говядины, который берется для ростбива (отъ филейной части) вымыть въ холодной водѣ, надрѣзать во многихъ мѣстахъ, наполнить эти надрѣзы, приготовленнымъ фаршемъ, завязать ниткой, уложить на противень и жарить въ духовой печи, поливая отъ времени до времени холодной водой, чтобы мясо было мягко.

Такъ приготовленная говядина очень вкусна.

Выдать: 5 ф. говядины, 2 хорошихъ селедки, 1 ф. ветчины, 1 луковицу, 1/8 ф. масла, 1/2 чайн. лож. толченаго перцу.

700. **Гусарское жаркое иначе.** 1 стак. натертаго на теркѣ хрѣна слегка обжарить съ масломъ. Говядину изжарить какъ сказано выше, надрѣзать въ нѣсколькихъ мѣстахъ, переложить ломти хрѣномъ, завязать ниткой. Положить въ кастрюлю порѣзанныхъ моркови, петрушки, селлерея, 1 луковицу, масла, кусокъ сахара, 2 ломтика лимона безъ зеренъ и кожи, 1 лож. сухарей, на нихъ говядину, влить 2 стак. бульона, 1/2 стак. бѣлаго вина, тушить подъ крышкой до готовности. Подавая, нитки снять.

701. **Жаркое говядина по-французски.** Мягкій кусокъ отъ сѣка нашпиковать свѣжимъ свинымъ саломъ, присыпать солью, перцемъ, туго свернуть въ трубку, обвязать ниткой; положить въ кастрюлю, 2 телячьихъ ножки, соли, кусокъ масла, сверху говядину, влить 3/4 стак. бѣлаго вина, 2 рюмки водки, 1 1/2 стак. бульону, воды, поставить кипѣть, снять пѣну, положить луку, моркови, гвоздики, перцу, дать кипѣть легонько, пока все сварится, снять лишній жиръ. Лукъ эшалотъ вскипятить въ водѣ 2 раза, откинуть, налить бульономъ, доварить съ сахаромъ и солью. Мясо вынуть на блюдо, снять нитки, порѣзать, огарнировать эшалотомъ, порѣзанной морковью, облить соусомъ черезъ сито.

Выдать: 4 ф. говядины, 2 ножки, 3/4 ст. вина, 2 рюмки водки, 3 гвоздики, 1 луковицу, 2 моркови, эшалоту, 2 куска сахару, соли, перцу, 1 лож. масла.

702. **Жаркое говядина съ фаршемъ и кореньями.** Мягкій кусокъ говядины выбить со всѣхъ сторонъ, посолить, положить на сковороду съ кускомъ масла, заколеровать, переложить въ кастрюлю, влить 2 стак. очень крѣпкаго бульона, прибавить ломтиками нарѣзаннаго лимона безъ кожи и сѣмячекъ, перцу въ зернахъ, лавроваго листа, накрыть кастрюлю плотно крышкой и

тушить на легкомъ огнѣ до половины готовности. Затѣмъ вынуть говядину, нарѣзать ломтями, приготовить слѣдующій фаршъ: отвареный въ водѣ рисъ смѣшать съ мелко порубленными шампиніонами или отварными и мелко порубленными сухими бѣлыми грибами, масломъ, солью, сырыми яйцами, толченымъ перцемъ, переложить этимъ фаршемъ ломти говядины, перевязать весь кусокъ толстой ниткой, опять положить въ кастрюлю съ порѣзанной небольшими кусочками капустой, нашинкованными разными кореньями, толчеными сухарями изъ чернаго хлѣба 1/2 стаканомъ краснаго вина, бульономъ, накрыть крышкой и тушить до готовности. Когда поспѣетъ, вынуть мясо на блюдо, обрѣзать нитку, снять ее осторожно прочь, огарнировать кореньями, облить соусомъ.

Выдать: 4 ф. говядины, 20 зеренъ перцу, 3 лавров. листа, 1/2 лимона, всего 3 стак. бульону, 1 стак. хорошаго рису, 1 ф. шампиніоновъ, или 1/8 ф. сухихъ грибовъ, 1/4 ф. масла, 2 яйца, 1/2 кочна капусты, 1 рѣпу, 1/4 брюквы, 1 морковь, 1 петрушку, 15—20 шт. мелкаго картофелю, 1 1/2 лож. сухарей, 1/2 стак. красн. вина.

703. **Жаркое говядина въ родѣ зразовъ.** Мягкій кусокъ говядины порѣзать ломтями въ палецъ толщиною какъ на зразы, выбить деревянной колатушкой, посолить. Очистить мягкій кусокъ говядины отъ жилъ, изрубить очень мелко съ поджареной въ маслѣ луковицей, солью, толченымъ перцемъ, почечнымъ жиромъ, положить тертаго на теркѣ мякиша чернаго хлѣба, вбить яйца, размѣшать. Дно и стенки кострюли обложить тоненькими ломтиками шпика, уложить ломти говядины одинъ на другой, перекладывая приготовленнымъ фаршемъ, и пересыпая слегка тертымъ чернымъ хлѣбомъ, прикрыть сверху шпикомъ, влить бульону, и запечь въ духовой печкѣ, осторожно выложить на блюдо, разрѣзать острымъ ножомъ и подать, обливъ процѣженнымъ соусомъ.

Выдать: 4 ф. говядины отъ филея, 1 луковицу, соли, 10 зеренъ прост. и англійскаго перцу, 1/4 ф. почечнаго жиру, 1 лож. масла поджарить лукъ, 2 яйца, 1/4 ф. шпика.

704. **Жаркое говядина вродѣ зразовъ съ шампиніонами.** Мягкій жирный кусокъ говядины отъ фелейной части очистить отъ жилъ, изрубить очень мелко, положить соли, 2 ложки масла, толченаго перцу, яйца, тертой на теркѣ булки, (черствой) порубить еще хорошенько, раздѣлить на части, размять въ лепешку, положить на каждую, мелко порубленныхъ шампиніоновъ, присыпать тертымъ на теркѣ чернымъ хлѣбомъ, свернуть въ трубку, обвалять въ яйцахъ и сухаряхъ, обжарить въ маслѣ со всѣхъ сторонъ, переложить на блюдо, облить краснымъ соусомъ.

Выдать: 2 ф мягкой говядины, отъ филея или сѣка, 2 яйца, 5 зеренъ прост. перцу, соли, 1 стак. тертой булки, 2 яйца обвалять зразы, 1/2 стак. толченыхъ сухарей, 1/8 ф. масла. На соусъ № 391.

705. **Ростбифъ.** Для ростбифа, чтобы онъ былъ хорошій, сочный необходимо всегда брать большой кусокъ говядины фунтовъ 15 отъ толстаго филея съ внутреннимъ филеемъ; (кость вырѣзать не нужно) натереть его хо-

рошенько со всѣхъ сторонъ солью, положить на противень, облить растопленнымъ масломъ и жарить часа два въ горячей печкѣ, отъ времени до времени переворачивая мясо, чтобы оно зарумянилось и прожарилось равномѣрно со всѣхъ сторонъ, и поливая его почаще собственнымъ сокомъ. Когда ростбифъ будетъ готовъ, нарѣзать тоненькими ломтями сколько потребуется, смотря по числу обѣдающихъ; остальное мясо положить кускомъ на блюдо, огарнировать обжареннымъ мелкимъ картофелемъ или картофельными крокетами № 480, наскобленнымъ ножомъ хрѣномъ, цвѣтной или брюссельской капустой, обливъ ее сливочнымъ масломъ, поджареннымъ съ сухарями № 415. Нужно почаще смотрѣть, чтобы ростбифъ не пережарился, мясо должно быть чуть сыровато.

Выдать: 15 ф. говядины, 1/8 ф. масла, соли, 1 корень хрѣну, 1½ ф. мелкаго картофелю, 2—3, смотря по величинѣ, головки цвѣтной или 1½ ф. брюссельской капусты, 1/4 ф. масла, 1 стак. толченыхъ сухарей.

Ростбифъ можно подать и на другой день.

706. **Филей по-вѣнски.** Бутылку хорошаго бѣлаго уксусу разбавить 2 стаканами воды, положить разныхъ мелко нарѣзанныхъ кореньевъ, горсть перцу въ зернахъ, лавроваго листа, гвоздики, корицы, вскипятить, дать остыть. Положить въ каменную чашку филей, (вырѣзку), залить остывшимъ уксусомъ, оставить такъ на двое сутокъ.

По истеченіи этого срока, филей вынуть, нашпиковать его, обсыпать со всѣхъ сторонъ мукою, положить на противень съ масломъ и жарить въ духовой печи, почаще поливая образовавшимся сокомъ. Когда жаркое будетъ готово, сокъ слить въ кастрюльку, положить въ него немного муки, сметаны, прокипятить хорошенько. Говядину порѣзать, уложить на блюдо, огарнировать обжареннымъ картофелемъ или картофельными котлетками, вылить подливку черезъ сито и подать.

Выдать: 3 ф. филея, 1 бут. крѣпкаго уксусу, 1 лож. соли, 1 луковицу, кореньевъ по 1 шт. сметаны, 1 горсть простого и англійскаго перцу, 5 лавров. листковъ, 10 шт. гвоздики, 1 небольшую палочку корицы, 4 лож. муки, 1/4 ф. шпику, 4 лож. растопленнаго масла, 2 ф. картофелю или на картофельныя котлетки № 482.

707. **Филлей съ помидорами и макаронами по-испански.** Четыре большихъ луковицъ мелко изрубить, поджарить въ маслѣ, смотрѣть, чтобы лукъ не пригорѣлъ, влить стаканъ помидорнаго пюре, самой свѣжей сметаны, прибавить мелко толченаго бѣлаго перцу, прокипятить. Филей порѣзать маленькими квадратными кусочками, опустить въ соусъ, поставить на большой огонь, прокипятить сильно не болѣе двухъ разъ и сейчасъ же подать, иначе говядина будетъ жесткая. Макароны отварить въ соленой водѣ, откинуть на друшлакъ, смѣшать съ растопленнымъ сливочнымъ масломъ, переложить на блюдо, посыпать сверху тертымъ швейцарскимъ сыромъ залить соусомъ и немедленно подать.

Выдать: 1½ ф. филея, 4 луковицы, 1/4 ф. масла, 1 стак. или баночку продажнаго пюре изъ помидоровъ, 1/8 ф. швейцарскаго сыру, 1 ф. тонкихъ итальянск. макаронъ, 2 полн. лож. сливоч. масла облить макароны.

708. **Филей по-итальянски.** Очистить филей отъ жилъ, вымыть, посолить. Порѣзать ломтиками луковицу и коренья, положить въ кастрюлю, на нихъ филей, полить его растопленнымъ масломъ, прибавить англійскаго перцу въ зернахъ, лавроваго листа и жарить, почаще поворачивая. Когда будетъ готово, сложить на блюдо, облить черезъ сито сокомъ. Макароны отварить въ соленой водѣ, откинуть на друшлакъ, положить на блюдо съ говядиной, полить разогрѣтымъ сливочнымъ масломъ, присыпать сверху тертымъ швейцарскимъ сыромъ.

Выдать: 3 ф. говядины отъ филея, 15 зеренъ перцу, 5 лавров. листовъ, 1 луковицу, 1 морковь, 1 селлерей, 3 лож. масла, 1 ф. макаронъ, 1/8 ф. швейцарскаго сыра, сливочн. масла облить макароны.

709. **Польское жаркое „Полендвица“.** Срѣзать всѣ жилы съ небольшого филея, вымыть его; сырыя луковицы стереть на теркѣ, выжать изъ нихъ сокъ, сложить въ каменную чашку, влить туда же 1½ стакана воды, 1½ стакана бѣлаго уксусу, положить соли и филей. Сварить круто яйца, бѣлки снять прочь, а желтки растереть съ прованскимъ масломъ; картофель отварить въ водѣ съ солью, вычистить и мелко порубить. Нарѣзать очень тоненькихъ ломтиковъ ветчины; 18—20 сардинокъ смазать растертыми желтками, а оставшіеся желтки смѣшать съ картофелемъ; замѣсить тѣсто изъ муки, 1 яйца, 1 ложки воды, и 3 ложекъ чухонскаго масла, раскатать въ длину филея. Вынуть изъ уксуса филей, нашпиковать его съ обѣихъ сторонъ какъ зайца, надѣть на вертелъ, изжарить до половины готовности, снять съ вертела, надрѣзать навкось, положить въ каждый надрѣзъ по двѣ сардинки, по ломтику ветчины и по ложкѣ картофелю, смочить слегка тѣмъ уксусомъ, въ которомъ вымачивался филей, завернуть въ приготовленное тѣсто, положить въ глубокую сковороду, смазать сверху яйцомъ, присыпать толчеными сухарями или тертой булкой, вставить въ горячую печь на ¾ часа.

Отпуская къ столу, облить слѣдующимъ соусомъ: круто свареные желтки растереть съ 2 ложками самаго свѣжаго прованскаго масла, 5 ложками уксуса, 1 чайной ложкой мелкаго сахару, 3 ложками капарцовъ, прокипятить только одинъ разъ.

Выдать: небольшой филей, 12 луковицъ, 1½ стак. бѣлаго уксусу, соли, 7 яицъ, 5 лож. самаго свѣж. прованск. масла, 20 шт. некрупнаго картофелю, ¾ ф. ветчины, 18 шт. сардинокъ безъ масла, ½ ф. шпику, 3 сухаря, 1 лож. сахару, 3 лож. капарцовъ. На тѣсто: 1 яйцо, 3 лож. масла, 1½ стак. муки.

710. **Другимъ манеромъ.** Очищенный отъ жилъ филей вымыть, посолить, посыпать слегка толченымъ перцемъ, тимьяномъ, надѣть на вертелъ и жарить на небольшомъ огнѣ, поливая почаще масломъ, смѣшаннымъ съ лимоннымъ сокомъ, и поворачивая, чтобы говядина прожарилась равномѣрно. Когда будетъ готова, порѣзать, уложить на блюдо; отдѣльно подать помидоровый соусъ.

Выдать: 4 ф. филея, соли, 8 зеренъ перцу англійск., 1 чайн. лож. тимьяну, 1/8 ф. масла, 1 лимонъ. На помидоровый соусъ № 356.

711. Бифстексъ. Мягкій кусокъ говядины отъ филея вымыть, очистить отъ жилъ, срѣзать жиръ съ боковъ, оставивъ его только въ серединѣ, разрѣзать поперегъ на ломти въ $1^1/_2$—2 пальца толщиною, посолить, присыпать слегка толченымъ перцемъ, класть на раскаленное масло, жарить, перевернувъ только одинъ разъ.

Подать съ обжареннымъ въ маслѣ картофелемъ, наскобленнымъ ножомъ хрѣномъ, поливъ тѣмъ сокомъ, который образовался при жареніи бифстекса.

Для бифстекса необходимо брать филейную часть, иначе бифстексъ не будетъ сочонъ и мягокъ. Жарить его нужно на сотейникѣ, вылуженной или эмальированной сковородѣ, а не на желѣзной или чугунной.

Выдать: 3 ф. говядины, 6 зеренъ перцу, соли, 2 ф. картофелю, $^1/_4$ ф. масла, 1 корень хрѣну.

712. Бифстексъ съ лукомъ. Луковицы очистить, мелко порѣзать, положить на сковороду съ масломъ, поставить на плиту. Говядину отъ филейной части очистить отъ жилъ, порѣзать на куски толщиною въ $1^1/_2$ пальца, слегка побить тупой стороной ножа, обвалять каждый кусокъ въ мукѣ, положить на сковороду съ лукомъ, поджарить съ обѣихъ сторонъ, влить $^1/_2$ стак. крѣпкаго бульона, прокипятить и подать, огарнировавъ отваренымъ въ соленой водѣ картофелемъ.

Выдать: 3 ф. говядины, 3 луковицы, $^1/_2$ стак. муки, соли, $^1/_4$ ф. масла, 2 ф. картофелю.

Или сложить бифстексъ въ кастрюлю, влить крѣпкаго бульона 1 стак., положить перцу въ зернахъ, лавроваго листа, вычищеннаго сырого картофелю, закрыть крышкой, тушить на легкомъ огнѣ, пока картофель сварится.

713. Бифстексъ по-испански. Кусокъ филея очистить отъ жилъ, порѣзать поперегъ ломтями въ 2 пальца толщиною, побить тупою стороною ножа, обжарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ, сложить въ кастрюлю, налить темнымъ соусомъ № 404, уварить.

Когда говядина сдѣлается достаточно мягкой, вынуть ее, а въ соусъ положить тертаго на теркѣ хлѣба, варить, пока соусъ сгустится, тогда влить свѣжей сметаны, опустить куски бифстекса, хорошенько разогрѣть, но не кипятить, подать съ отвареннымъ или обжареннымъ картофелемъ.

Выдать: 3 ф. говядины, $^1/_4$ ф. масла, $^1/_2$ стак. тертаго хлѣба, 1 стак. сметаны, 20—25 шт. картофеля.

714. Бифстексъ по-гамбургски. Нарѣзать филей ломтями въ 2 пальца толщиною, слегка поколотить толстой стороной ножа, посолить, посыпать толченымъ перцемъ, дать полежать часъ. Раскалить сковороду, положить масла, на него куски бифстекса, поджарить съ обѣихъ сторонъ, влить $^1/_2$ стакана бульона и сметаны, прокипятить. На отдѣльной сковородѣ приготовить яичницу (глазницу). Переложить бифстексъ на блюдо, на каждый кусокъ положить глазницы по одному яйцу, вылить подливку, присыпать рубленой зеленой петрушкой.

Выдать: 3 ф. говядины, 6 зеренъ перцу, соли, $^1/_4$ ф. масла, 1 стак. сметаны, зелен. петрушки.

Этотъ бифстексъ подается къ завтраку.

715. Зразы польскіе. Взять кусокъ говядины отъ мягкаго сѣка, порѣзать его на ломти толщиною въ $1^1/_2$ пальца, выбить съ обѣихъ сторонъ тупою стороною ножа, посыпать солью и толченымъ перцемъ, рубленымъ лукомъ и мелко порѣзаннымъ почечнымъ жиромъ, свернуть въ трубку, обвязать ниткой, обвалять въ мукѣ уложить въ глубокую сковороду, обжарить со всѣхъ сторонъ въ маслѣ, сложить въ кастрюлю, влить 1 стаканъ крѣпкаго бульона, положить горсть натертаго на теркѣ мякиша ржаного хлѣба, закрыть кастрюлю крышкой, поставить на плиту, тушить на легкомъ огнѣ до готовности.

Къ этимъ зразамъ подается разсыпчатая гречневая или смоленская каша. Перекладывая зразы на блюдо нитки снять.

Выдать: 3 ф. говядины, 4 луковицы, соли, 10 зеренъ перцу, $^1/_4$ ф. почечнаго жиру, $^1/_8$ ф. масла. На кашу № 312 или № 316.

716. Польскіе зразы другимъ манеромъ. Говядину порѣзать на ломти, выбить ихъ хорошенько деревянной колотушкой, смазать каждый ломоть слѣдующимъ фаршемъ: селедки, или лучше кильки, снять съ костей, порубить очень мелко съ лукомъ, положить толченаго перцу, натертаго на теркѣ мякиша булки. Намазанные фаршемъ ломти свернуть въ трубку и вообще поступить какъ сказано въ № 715.

Выдать: 3 ф. говядины, 3 хорошихъ малосольныхъ селедки или 30 шт. килекъ, 3 луковицы, 6 зеренъ перцу, $^1/_2$ стак. тертой булки, $^1/_8$ ф. масла.

Въ эти зразы можно влить $^1/_2$ стак. краснаго вина, положить перцу въ зернахъ и лавров. листа.

717. Зразы à la Nelson. Кусокъ говядины отъ филейной части разрѣзать на ломти въ палецъ толщиною; натереть на теркѣ пиклеваннаго хлѣба, смѣшать его съ поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, солью мелко толченымъ англійскимъ перцемъ. Растопить масло въ широкой кастрюлькѣ, класть зразы одинъ на другой, перекладывая ихъ приготовленнымъ фаршемъ и мелко порубленной лимонной коркой, (цедрой) закрыть плотно крышкой, замазать края тѣстомъ, вставить въ горячую печь на $^1/_2$ часа и подать на столъ въ кастрюлькѣ, обернувъ ее салфеткой.

Выдать: 3 ф. говядины, 1 стак. тертаго хлѣба, 2 луковицы, соли, 8 зеренъ англійск. перцу, $^1/_8$ ф. масла, $^1/_2$ лимона.

718. Другимъ манеромъ. Кусокъ говядины отъ филейной части, очень мелко изрубить, вбить яйца, положить соли, смѣшать, размять на доскѣ въ большую лепешку толщиною въ мизинецъ. Грибы и шпикъ отварить, мелко порубить, прибавить покрошенныя и поджаренныя въ маслѣ луковицы, тер-

той на теркѣ булки, соли, толченаго перцу, смѣшать, наложить этого фарша на мясо, свернуть въ трубку, положить въ кастрюлю съ масломъ и тушить на легкомъ огнѣ. Подавая къ столу, разрѣзать на части, облить процѣженнымъ соусомъ. Если его будетъ мало, подлить немного крѣпкаго бульону.

Выдать: 3 ф. говядины, 1/2 стак. тертой булки, 1/4 ф. шпику, соли, перцу 8 зеренъ, 2 луковицы, 3 лож. масла, 3 яйца, 1/8 ф. грибовъ.

719. **Зразы литовскіе.** Кусокъ говядины, всего лучше отъ филея, очистить отъ жилъ, разрѣзать на ломти въ 1 1/2 пальца толщиною, выбить хорошо, посолить, посыпать толченымъ перцемъ. Луковицы мелко изрубить, обжарить въ маслѣ, смѣшать съ сухарями, прибавить отвареныхъ и мелко порубленныхъ бѣлыхъ грибовъ, яйцо, соли, смазать этимъ фаршемъ каждый кусокъ мяса, свернуть крѣпко въ трубку, обвязать толстой ниткой, обвалять въ мукѣ, обжарить въ маслѣ со всѣхъ сторонъ, влить стаканъ бульону, закрыть кастрюлю крышкой, тушить до готовности. Незадолго до отпуска, зразы вынуть, снять нитки, а въ соусъ прибавить сметаны, 2 ложки толченыхъ сухарей, прокипятить, облить зразы, подать.

Выдать: 3 ф. говядины, 2 луковицы, соли, 8 зеренъ перцу, 1/4 ф. масла, 12—15 грибовъ, 1 яйцо, 4 лож. сухарей, 1 стак. сметаны, 1 лож. муки.

720. **Котлеты рубленыя.** Изрубить говядину какъ можно мягче, тщательно выбрать жилы, положить размоченнаго въ молокѣ или водѣ и отжатаго мякиша булки, соли, кто любитъ, немножко толченаго перцу, яйцо, еще порубить хорошенько, надѣлать небольшихъ продолговатыхъ котлетъ, обваливая ихъ въ толченыхъ сухаряхъ, обжарить въ маслѣ, сложить на блюдо, а на сковороду влить ложки 3 бульону, прокипятить, вылить черезъ сито на котлеты; или на изжареные уже котлеты, вылить сметаны, дать прокипѣть раза два, чтобы сметана не была сырая.

Выдать: 2 ф. говядины всего лучше отъ мягкаго сѣкка 1 франц. булку въ 3 коп., 2 яйца, соли, 6 зеренъ англійск. перцу, 1/2 стак. сухарей, 1/8 ф. масла, 1 стак. сметаны.

Сухари можно приготовить изъ корки, срѣзанной съ булки.

Рубленыя котлеты подаются съ разными соусами, жаренымъ картофелемъ.

721. **Котлеты битыя.** Кусокъ говядины отъ котлетной части разрѣзать такъ, чтобы при каждомъ кускѣ была косточка, выбить, посыпать солью и толченымъ перцемъ, обвалять въ мукѣ, положить на раскаленное масло, обжарить съ обѣихъ сторонъ, сложить котлеты въ кастрюлю, влить вина и бульону, закрыть кастрюлю крышкой и тушить на небольшомъ огнѣ до готовности. Минутъ за 10 до подачи къ столу, опустить нѣсколько ломтиковъ лимона безъ сѣмячекъ. Къ этимъ котлетамъ можно подать соусъ изъ лука.

Выдать: 4 ф. говядины, 1/4 стак. муки, соли, 8 зеренъ перцу, 1/2 лимона, 1/2 стак. вина, 1/8 ф. масла, 1 стак. хорошаго бульону. На соусъ № 416.

722. **Котлеты съ фаршемъ изъ риса.** Сварить на водѣ разсыпчатую кашу изъ риса, смѣшать съ чухонскимъ масломъ, солью, рубленой зеленью петрушки, мелко изрубленными крутыми яйцами. Приготовить мясо какъ для котлетъ № 720, раздѣлить его на части, размять каждую часть въ лепешку, положить на середину приготовленнаго фарша, закрыть краями такъ, чтобы его не было видно, придать форму плоскихъ зразовъ, обвалять въ сухаряхъ, положить на горячее масло, обжарить съ обѣихъ сторонъ, переложить на блюдо, облить масломъ съ обжаренной въ немъ рубленой зеленью петрушки.

Выдать: 2 ф. говядины отъ мягкаго сѣкка, соли, перцу, 1 яйцо, 1 франц. булку въ 3 коп., 1/4 ф. чухонскаго масла. На фаршъ: 1 стак. рису, 2 яйца, зелен. петрушки.

723. **Битки.** Кусокъ мягкой говядины отъ филейной части или сѣкка изрубить вмѣстѣ съ лукомъ и почечнымъ жиромъ какъ можно мягче, положить соли, толченаго простого перцу, намоченной въ молокѣ и отжатой мякоти французской булки, яйцо, порубить еще хорошенько, подѣлать круглыя котлеты, обвалять въ сухаряхъ, положить на сковороду съ горячимъ масломъ, обжарить съ обѣихъ сторонъ. За 10 минутъ до отпуска, влить на битки сметаны, прокипятить и подать съ какимъ нибудь маринадомъ или салатомъ.

Выдать: 2 ф. говядины, соли, перцу, 1 луковицу, 1 франц. булку въ 3 коп., 1/4 ф. почечнаго жиру, 1 яйцо, 1/8 ф. масла, 1 стак. сметаны, 1/2 стак. толченыхъ сухарей.

724. **Попіеты.** Приготовить фаршъ изъ дичи или телятины; говядину нарѣзать ломтями какъ для зразъ, побить деревянной колотушкой, посыпать солью и толченымъ перцемъ, положить на каждый фаршу, свернуть въ трубку, обвязать ниткой, обернуть тоненькимъ ломтикомъ шпика или масляной бумагой, изжарить, снять шпикъ или бумагу и нитки, обвалять въ тертой на теркѣ булкѣ, дать зарумяниться и подать съ пикантнымъ соусомъ.

Выдать: 2 ф. мягкой говядины, 5 зеренъ перцу, соли, 1/2 ф. шпику, 1/2 стак. тертой булки. На фаршъ № 147, па соусъ № 341.

725. **Зразы польскіе съ хрѣномъ.** Мягкій кусокъ говядины отъ сѣкка или толстаго филея очистить отъ жилъ, очень мелко порубить, смѣшать съ тертой булкой, солью, толченымъ перцемъ, раздѣлить на части, размять каждую въ лепешку величиною въ чайное блюдечко. Хрѣнъ очистить, натереть на теркѣ, смѣшать съ тертой булкой, обжарить въ маслѣ; наложить этого фарша на каждую лепешку, свернуть въ трубку, обвязать ниткой; уложить зразы въ кастрюлю на разогрѣтое масло, накрыть крышкой, тушить на легкомъ огнѣ, переворачивая. Когда зразы зарумянятся со всѣхъ сторонъ, положить нѣсколько ломтиковъ лука, влить бульону, посолить, закрыть крышкой и тушить на легкомъ огнѣ 3/4 часа, переложить на блюдо, облить соусомъ черезъ сито.

Къ этимъ зразамъ можно подать жареный картофель или картофельное пюре.

Выдать: $2^{1}/_{2}$ ф. говядины, 1 стак. тертой булки, соли, 6 зеренъ перца, 1 большой корень хрѣну, $^{1}/_{4}$ ф. масла, $^{1}/_{2}$ луковицы, ($^{1}/_{2}$ гарнца картофеля, $^{1}/_{8}$ ф. масла, или на пюре № 414).

726. **Антръ-котъ.** Взять кусокъ говядины отъ хребтовой кости съ ребрами, (тонкій край безъ покромки) снять хребтовую кость, очистить отъ жилъ и лишняго жира, разрѣзать на куски, чтобы въ каждомъ было по одному ребру, побить слегка колотушкой, присыпать толченымъ перцемъ, придать видъ большой отбивной котлеты, положить на раскаленное масло, обжарить съ обѣихъ сторонъ, переложить на блюдо, огарнировать скобленымъ хрѣномъ, обжареннымъ картофелемъ или отварными въ соленой водѣ макаронами, присыпавъ сверху тертымъ сыромъ.

Выдать: 3 ф. говядины, $^{1}/_{4}$ ф. масла, соли, 8 зеренъ перца, 1 корень хрѣну, $^{1}/_{4}$ ф. макаронъ, 10—15 шт. картофеля.

На сковороду, на которой жарилось мясо, влить нѣсколько ложекъ бульону, хорошенько прокипятить, вылить черезъ сито на жаркое.

727. **Говяжье нёбо.** Вымыть хорошенько говяжье нёбо, отварить въ водѣ съ солью, кореньями и пряностями, разрѣзать на тонкія полоски. Лукъ мелко покрошить, поджарить въ маслѣ, положить зеленой петрушки, соли, перцу, муки, влить процѣженнаго бульона, опустить нёбо, дать увариться на легкомъ огнѣ. Подать горчицу.

Выдать: нёбо, 1 луковицу, соли, 8 зеренъ перцу, 3 лож. масла, зеленой петрушки, 1 лож. муки.

Или отварить нёбо какъ сказано выше, порѣзать продолговатыми кусочками, и опустить въ соусъ, въ который передъ подачей къ столу положить ложку горчицы и выжать сокъ изъ $^{1}/_{2}$ лимона.

Или вымыть нёбо, положить его въ каменную чашку съ солью, перцемъ, зеленью петрушки, лукомъ и зубкомъ чесноку, залить прованскимъ масломъ, дать стоять 8 часовъ, потомъ вынуть, обсыпать тертой булкой изжарить на вертелѣ и подать съ острымъ соусомъ № 377, или соусомъ изъ луку № 416.

728. **Коровье вымя съ соусомъ изъ моркови.** Хорошо вымытое вымя отварить въ водѣ съ солью, кореньями, перцемъ, лавровымъ листомъ, остудить, аккуратно порѣзать, обвалять въ яйцѣ, тертой булкѣ или сухаряхъ, обжарить въ маслѣ, переложить на блюдо, облить слѣдующимъ соусомъ: натереть на теркѣ морковь, выжать изъ нея сокъ, влить его въ кастрюлю, прокипятить; ложку масла растереть съ мукою и мелкимъ сахаромъ, развести горячимъ морковнымъ сокомъ, опустить въ этотъ соусъ обжаренное вымя, разъ прокипятить и подать.

Или подать съ соусомъ изъ чернослива № 398 или съ соусомъ изъ зеленыхъ стручковъ горошка № 447 или съ соусомъ изъ пастернака № 455.

Выдать: 2 ф. вымя, соли, кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, 1 лавров. листъ, 6 зеренъ англійск. перца, 1 зубокъ чесноку, кто любитъ, 2 яйца, $^{1}/_{2}$ франц. булки, $^{1}/_{4}$ ф. масла, 5 шт. сладкой моркови, 1 лож. муки, 1 лож. сахара.

729. **Бычачій хвостъ.** Вымыть бычачій хвостъ, разрѣзать на суставы, обдать кипяткомъ, отварить въ говяжьемъ бульонѣ съ кореньями и пряностями такъ: сложить куски хвоста въ кастрюлю, положить порѣзанныхъ кореньевъ, прикрыть тонкими пластинками шпика, налить бульону такъ, чтобы онъ только покрылъ куски хвоста, закрыть кастрюлю крышкой, положить на нее горячихъ углей, поставить на умѣренный огонь. Когда хвостъ сварится, вынуть его, соусъ процѣдить, снять лишній жиръ; масло поджарить съ мукой, развести процѣженнымъ бульономъ, положить порѣзанную кружками, обвареную морковь и куски хвоста, поставить на плиту, а когда морковь сварится, выложить на блюдо и подать.

Выдать: бычачій хвостъ, соли, кореньевъ по 1 шт., 8 зеренъ перцу, 2 лавров. листа, $^{1}/_{4}$ ф. свинаго сала, 2 моркови.

730. **Воловій рубецъ.** Вынуть рубецъ изъ внутренности вола или коровы, не кладя его на землю, сдѣлать небольшое отверстіе, выпустить все содержимое, вывернуть осторожно грязною стороною наружу, отверстіе зашить, мыть щеткою въ водѣ, перемѣняя ее почаще, затѣмъ опустить не въ кипятокъ, а только горячую воду, мѣшать лопаточкою, и когда черная пленка начнетъ отставать отъ рубца, влить холодной воды, очистить совершенно, мочить въ холодной водѣ 24 часа, мѣняя воду каждые 5 часовъ, вымыть какъ можно лучше, разрѣзать пополамъ вдоль, опустить въ кипятокъ, вынуть, выскоблить ножомъ до совершенной чистоты, сполоснуть нѣсколько разъ, чтобы не осталось ни малѣйшаго запаха, вытереть досуха, разложить на столъ наружною стороною вверхъ, посолить, посыпать толченымъ имбиремъ, перцемъ, рубленымъ чеснокомъ, кто любитъ, шампиніонами, свернуть въ трубку, перевязать ниткой, положить въ кастрюлю съ кореньями, пряностями, налить холодною водою, вскипятить, накрыть кастрюлю крышкою, поставить въ горячую печь на 3—4 часа: когда хорошо упрѣетъ и сдѣлается мягкимъ, вынуть, снять нитки, нарѣзать кусками, сложить на блюдо, полить растопленнымъ масломъ, присыпать тертой булкой и сыромъ пармезаномъ, вставить въ горячую печь, чтобы хорошо зарумянилось.

731. **Котлеты изъ мозговъ.** Воловій мозгъ вымыть, очистить отъ жилъ и пленокъ, отварить въ водѣ съ солью и уксусомъ, перелить холодною водою, дать стечь водѣ на ситѣ, протереть, положить толченаго перцу, тертаго на теркѣ мякиша булки, очень мелко порубленнаго и поджареннаго въ чухонскомъ маслѣ луку, рубленой зелени петрушки, 2 яйца, смѣшать хорошенько, подѣлать небольшія котлетки, обвалять ихъ въ яйцѣ и сухаряхъ, обжарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ. Подать съ кислосладкимъ соусомъ № 398 или 412 или 413.

Выдать: 2 воловихъ мозга, соли, 5 зеренъ англійскаго перцу, $^{1}/_{2}$ стак. уксусу, 1 луковицу, зелени петрушки 2 стол. ложки, 4 яйца, $^{1}/_{4}$ ф. масла, $^{1}/_{2}$ стак. тертой булки, $^{1}/_{2}$ стак. толченыхъ сухарей.

732. **Грудинка подъ соусомъ изъ картофеля.** Отварить грудину въ водѣ съ солью, кореньями, лавровымъ листомъ и перцемъ. Картофель вычистить,

порѣзать ломтиками, перемыть, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ изъ подъ грудины, прибавить масла, майорану, немножко толченаго перцу, сварить до половины, опустить порѣзанную на куски грудину, варить, пока картофель сдѣлается совсѣмъ мягкимъ. Лукъ порубить очень мелко, поджарить съ масломъ, смѣшать съ мукой, развести бульономъ, влить въ соусъ, прокипятить нѣсколько разъ. Можно влить немного сметаны.

Выдать: 3 ф. грудины, соли, 4 лавров. листа, 15 зеренъ перцу, кореньевъ по 1 шт,. 1 луковицу, 1 лож. муки, 2 лож. масла, 15 шт. картофелю, 1/2 стак. сметаны.

733. Галлашъ. Взять мягкій кусокъ говядины безъ жилъ, вымыть его, порѣзать тоненькими небольшими ломтиками, выбить деревянной колотушкой, посолить, обвалять каждый ломоть въ мукѣ, положить на горячее масло, обжарить съ обѣихъ сторонъ, сложить на блюдо вѣнкомъ. Мелкій картофель вычистить, вымыть, отварить въ водѣ съ солью, откинуть на друшлакъ, сложить на середину блюда. Покрошить мелко лукъ, обжарить его въ маслѣ до мягка, влить сметаны, прокипятить, облить куски говядины, а картофель полить сверху растопленнымъ сливочнымъ масломъ и присыпать рубленой зеленью петрушки.

Выдать: 2 1/2 ф. мягкой говядины, 1/2 стак. муки, 1/4 ф. масла, 4 луковицы, соли, 1 стак. сметаны, 2 лож. растоплен. сливочн. масла, зелени петрушки.

734. Языкъ бычачій съ груздями. Бычачій языкъ вымыть, отварить въ бульонѣ или водѣ съ солью и кореньями, снять верхнюю бѣлую кожу. Грузди перебрать, хорошо перемыть въ тепловатой водѣ, порѣзать небольшими кусочками, сложить въ кастрюлю, налить темнаго кули, № 121 (см. 1-й отд.), закрыть крышкой, вставить въ другую большую кастрюлю съ горячей водой, поставить на плиту, чтобы слегка кипѣло. Языкъ порѣзать тоненькими ломтиками навкось, уложить на блюдо, облить соусомъ.

Выдать: 1 языкъ, моркови, петрушки и рѣпы по 1 шт. средней величины, соли, 10 зеренъ перцу, 1 ф. груздей, 2 стак. темнаго кули.

Къ такъ свареному языку кромѣ соуса изъ груздей можно подать картофельное пюре № 414 соусъ изъ помидоровъ № 353 соусъ изъ кислой капусты № 405 или соусъ изъ горошка № 413.

735. Языкъ бычачій съ гарниромъ. Вымытый бычачій языкъ сварить въ говяжьемъ бульонѣ съ бутылкой недорогого бѣлаго вина, снять съ него бѣлую кожицу, нарѣзать тоненькими ломтиками вкось, сложить на блюдо, огарнировать мелкими, обжаренными въ чухонскомъ маслѣ луковками, грибами, какіе случатся, отвареными въ бульонѣ, въ которомъ варился языкъ, изюмомъ или кишмишомъ, огурчиками, расположивъ гарниръ кучками, облить бульономъ изъ подъ языка и подавать.

Выдать: 1 языкъ, 1 бут. бѣлаго вина, соли, 30 шт. шарлотокъ, 1/4 ф. изюму 10 огурчиковъ, 1/2 ф. грибовъ, 3 лож. растоплен. чухонск. масла.

736. Языкъ по-французски. Отварить бычачій языкъ въ бульонѣ съ солью, кореньями и пряностями, снять съ него бѣлую кожу, порѣзать тонкими ломтями вкось. Разогрѣть въ кастрюлѣ кусокъ масла, всыпать ложку мелкаго сахара, поджарить докрасна, положить муки, размѣшать, развести бульономъ изъ подъ языка, прибавить немного уксусу, чтобы соусъ имѣлъ кисловатый вкусъ, прокипятить, процѣдить, опустить въ соусъ порѣзанный языкъ, кишмишъ или изюмъ безъ сѣмячекъ, шпикованный сладкій миндаль безъ кожицы, лавровый листокъ, ломтики лимона безъ кожи и сѣмячекъ, положить сахару, влить вина, поставить на плиту; когда кишмишъ сварится, выложить на глубокое блюдо, огарнировать гренками № 526.

Выдать: 1 языкъ, соли, кореньевъ по 1 шт., 3 лавроваго листа, 3 гвоздики, 1 луковицу, 1/2 ф. масла, 3 лож. мелкаго сахару, 1 стол. лож. муки, уксусу или лимон. сока, 1/4 ф. кишмишу, 10 зеренъ сладкаго миндаля, 1 лимонъ, 1/2 стак. вина.

737. Языкъ шпикованный съ бешемелемъ. Отварить языкъ въ водѣ съ солью, кореньями и пряностями, снять бѣлую кожицу, посыпать мелкой солью, дать остыть, нашпиковать густо тоненькими пластинками шпика, смазать растопленнымъ чухонскимъ масломъ, присыпать тертой на теркѣ булкой, сверху опять полить масломъ, сложить на противень, вставить въ горячую печь на полчаса и какъ только зарумянится, сейчасъ же вынуть. Между тѣмъ распустить въ кастрюлькѣ ложку масла, положить въ него муку, растереть хорошенько, развести самой свѣжей сметаной, прокипятить, не переставая мѣшать, положить немного соли, тертаго мушкатнаго орѣха, мелко порѣзанныхъ шампиніоновъ, немного уксусу, прокипятить еще разъ, выложить половину соуса въ глубокое блюдо, сверху положить нарѣзанный языкъ очень осторожно, чтобы булка не осыпалась, переложивъ каждый кусокъ языка гренками и тоненькими ломтиками лимона безъ кожи и сѣмячекъ, сверху также прикрыть гренками и ломтиками лимона, затѣмъ остальнымъ соусомъ, вставить на 10 минутъ въ печь.

Выдать: 1 языкъ, соли, кореньевъ по 1 шт. 1/4 ф. чухонск. масла, 1 франц. булку въ 5 коп., 1/3 стак. муки, 1 1/2 стак. самой свѣжей сметаны, 1/8 мушкат. орѣха, 10 шт. шампиніоновъ, 1/2 лож. уксусу, 1 лимонъ.

738. Языкъ бычачій по-итальянски. Отварить языкъ съ солью, кореньями и пряностями, бѣлую кожу снять, порѣзать ломтями; смазать пожирнѣе масломъ металлическое блюдо, насыпать тертаго сыру пармезану, на него положить куски языка, полить растопленнымъ масломъ и бульономъ, въ которомъ варился языкъ, опять присыпать сыромъ, на него куски языка, полить бульономъ, присыпать сыромъ, скропить горячимъ масломъ, вставить въ печь и какъ зарумянится, сейчасъ подать.

Выдать: 1 языкъ, соли, всѣхъ кореньевъ по 1 шт. 10 зеренъ перцу, 2 лавров. листа, 1 луковицу, 1/4 ф. чухонск. масла, 3/8 ф. сыру пармезану.

739. Мозги. Очистить отъ крови и пленокъ воловій мозгъ, вымыть его, отварить въ водѣ съ уксусомъ и солью, остудить, порѣзать правельными кусками. Желтки растереть хорошенько съ мукою, развести цѣльнымъ молокомъ, положить взбитые въ пѣну бѣлки, осторожно смѣшать, обмакнуть въ

это тѣсто куски мозга, обсыпать ихъ толчеными сухарями, обжарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ, сложить на блюдо, подать съ кислосладкимъ соусомъ.

Выдать: 1 воловій мозгъ, 1/2 стак. бѣлаго уксусу, соли, 1/2 стак. муки, 8 лож. цѣльнаго молока или сливокъ, 3 яйца, 1/4 ф. масла. На соусъ № 398.

Мозги нужно опускать не въ холодную воду, а въ кипятокъ.

740. **Другимъ манеромъ.** Очистить мозги отъ крови и пленокъ, положить въ кастрюлю, залить испанскимъ соусомъ, отварить. Нарѣзать ломтиками булку, снявъ предварительно корку, поджарить съ обѣихъ сторонъ въ хорошемъ чухонскомъ маслѣ, положить на каждую гренку кусокъ мозга, скропить растопленнымъ масломъ, поставить въ духовую печь, чтобы зарумянились, переложить рядами на блюдо и подать.

Выдать: 1 бычачій мозгъ, 1 франц. булку, соли, 1/4 ф. масла. На соусъ № 367. Подать отдѣльно соусъ изъ горошка № 413.

741. **Солонина.** Хорошій кусокъ солонины отъ филея или ссѣка опустить въ кипятокъ и варить на небольшомъ огнѣ, снимая пѣну. Когда сварится, вынуть, переложить на блюдо, порѣзать тонкими ломтями, подать съ картофельнымъ пюре.

Отдѣльно подать хрѣнъ, разведенный уксусомъ.

Выдать: 3—4 ф. солонины, 1 корень хрѣну, 1 чайн. лож. мелкаго сахару. На картофельное пюре № 414.

Многіе на бульонѣ отъ солонины варятъ щи изъ рубленой кислой капусты. Если солонина очень солона, то вымочить ее въ холодной водѣ.

742. **Солонина съ пюре изъ гороха.** Разварить въ водѣ горохъ, но не переварить, слить съ него воду, откинуть на сито и когда вода стечетъ, протереть на блюдо. Хорошій кусокъ солонины вымыть, опустить въ кипятокъ, сварить; французскую булку порѣзать тоненькими ломтиками, обжарить въ маслѣ, посыпать тертымъ на теркѣ сыромъ. Солонину порѣзать ломтями, обложить гороховое пюре попеременно солониной и гренками.

Выдать: 1 ф. гороху, 3 ф. солонины (рулета), 1/2 франц. булки. 1/8 ф. масла.

743. **Почки.** Хорошія почки (необрѣзныя) перемыть, отварить въ бульонѣ или водѣ съ солью, кореньями, порѣзать тоненькими ломтиками, обмакнуть каждый въ яйцо, обсыпать сухарями, обжарить въ маслѣ.

Выдать: 2 почки, соли, 2 яйца, 3 лож. масла, 1/2 стак. сухарей.

Точно такъ же приготовляются и свиныя почки.

744. **Почки по-французски.** Почки опустить въ крутой кипятокъ, дать вскипѣть нѣсколько разъ, снимая пѣну, вынуть, остудить, нарѣзать тонкими ломтиками. Вскипятить въ кастрюлѣ масло, всыпать муку, размѣшать, развести бульономъ пополамъ съ мадерой, положить испеченную и растертую луковицу, куски почекъ, посолить, посыпать слегка мукою и перцемъ, опустить въ соусъ, накрыть кастрюлю крышкой и тушить на легкомъ огнѣ не менѣе часа.

Выдать: 2—3 почки, 1 лож. масла, 1 лож. муки, соли, 3/4 стак. крѣпкаго бульону, 3/4 стак. мадеры, 1 луковицу, 6 зеренъ перцу, 1 лож. муки присыпать почки.

Б. Баранина.

745. **Молодой барашекъ на вертелѣ.** Снять съ барашка кожу, выпотрошить, вымыть хорошенько, ножки обрѣзать, зашить ниткой или заколоть деревянными шпильками разрѣзъ, насадить на деревянный вертелъ, жарить на угляхъ, постоянно поворачивая и смазывая перышкомъ растопленнымъ масломъ и соленой водой, отчего образуется очень вкусная корочка. Подать салатъ.

Выдать: молодого барашка, 3/8 ф. масла, соли 3 стол. ложки.

746. **Баранина жареная.** Баранью заднюю ножку вымыть, нашпиковать просоленнымъ свинымъ саломъ, (некопченымъ) чеснокомъ, посыпать солью, толченымъ перцемъ, мушкатнымъ орѣхомъ и однимъ анчоусомъ, обвязать толстой ниткой. Положить въ противень нарѣзанныхъ кружками кореньевъ, луку, тмину, лавров. листа, зелени петрушки и укропа, перцу въ зернахъ, гвоздики, на нихъ баранину, покрывъ ее сверху ломтиками сала, влить 1/2 стак. холодной воды, поставить въ горячую печь и жарить, часто поливая. Когда баранина изжарится, вынуть ее изъ противня, нарѣзать сколько нужно, сложить на блюдо, огарнировать кореньями, облить соусомъ изъ подъ баранины, процѣдивъ его сквозь сито.

Выдать: небольшую заднюю ножку баранины 4—4 1/2 ф. или просто кусокъ баранины въ 4 ф., 1/2 ф. сала, 2 луковицы, 1 щепоть тмину, 3 лавров. листа, 10 зеренъ англійск. перцу, 2 зубца чесноку (кто любитъ), кореньевъ по 1 шт. средней величины, 2 анчоуса, зелени петрушки и укропа, 4 гвоздики.

Когда баранина изжарится, запахъ чеснока пропадетъ, а баранина получитъ отличный вкусъ.

747. **Жаркое баранина.** Заднюю четверть жирнаго барашка вымыть, срѣзать кожу и жилы, обвалять хорошенько въ яйцахъ и сухаряхъ, облить масломъ и обжарить со всѣхъ сторонъ. Когда будетъ готова, переложить на блюдо, подливку процѣдить, смѣшать съ ложкой лимоннаго сока, облить баранину, посыпать рубленой зеленью петрушки.

Выдать: заднюю четверть барашка, 2 яйца, 1/2 стак. толченыхъ сухарей, 1/8 ф. масла, 1/2 лимона, соли, зелени петрушки.

748. **Жаркое баранина съ трюфелями по-англійски.** Хорошую заднюю ногу барашка вымыть, снять съ костей, выбить деревянной колотушкой, нашпиковать мелкими кусочками ветчины, корнишонами, анчоусами, трюфелями, посыпать солью, толченымъ перцемъ, свернуть въ трубку, обвязать толстой ниткой, изжарить въ духовой печкѣ, поливая почаще растопленнымъ масломъ и сокомъ отъ баранины. Когда будетъ готово, снять нитки, порѣзать, уложить на блюдо, облить процѣженнымъ соусомъ.

Выдать: баранью заднюю ногу, $1/4$ ф. ветчины, 6 корнишоновъ, 8 анчоусовъ, 8 трюфелей, соли, 6 зеренъ англійск. перцу, $1/8$ ф. масла.

Трюфели нужно вымочить въ водѣ или мадерѣ, корнишоны очистить и разрѣзать каждый на 4 доли.

749. **Жаркое баранина съ соусомъ.** Заднюю ножку или хорошій, мягкій кусокъ баранины вымыть, срѣзать кожу и жилы, нашпиковать свѣжимъ свинымъ саломъ, положить въ каменную чашку, залить прованскимъ масломъ, лимоннымъ сокомъ, присыпать солью, толченымъ перцемъ, порѣзаннымъ мелко лукомъ, зеленью петрушки, поставить въ холодное мѣсто на 2 сутокъ, переворачивать утромъ и вечеромъ, чтобы баранина промариновалась одинаково съ обѣихъ сторонъ; затѣмъ вынуть баранину, изжарить въ духовой печкѣ, поливая сначала масломъ, а потомъ ея собственнымъ сокомъ. Положить въ кастрюлю кусокъ масла, мелко порѣзанной ветчины, покрошеннаго луку, зелени петрушки, ($1/2$ зубка чесноку), гвоздики, лавроваго листа, тмину, базилики, поставить на огонь хорошенько зарумянить, всыпать муки, влить вина, бульону, уксусу, кипятить на легкомъ огнѣ $1/2$ часа, снять жиръ, процѣдить сквозь сито. Баранину переложить на блюдо, нарѣзать сколько потребуется, облить приготовленнымъ соусомъ.

Выдать: 1 заднюю ножку или 4 ф. баранины, $1/4$ ф. свинаго сала, $1 1/2$ стак. прованск. масла, 1 лимонъ, соли, 15 зеренъ англійск. перцу, 3 луковицы, зелени петрушки 1 горсть, $1/8$ ф. масла, ломоть величиною въ ладонь ветчины, $1/2$ зубка чесноку, 5 гвоздикъ, 3 лавров. листа, щепоть тмину, столько же базилики, $1/2$ стол. лож. муки, 1 стак. красн. вина, 1 стак. бульону, 1 лож. уксусу.

750. **Жаркое баранина съ чеснокомъ.** Нашпиковать вымытую баранину чеснокомъ, разрѣзавъ каждый зубецъ надвое, посолить, надѣть на вертелъ, жарить, подставивъ сотейникъ и, поливая почаще уксусомъ и сокомъ, который будетъ стекать съ баранины.

Выдать: 4 ф. баранины, 5 головокъ чесноку, соли, 3 лож. уксусу.

Отдѣльно подать: гречневую крутую кашу № 312 или соусъ изъ луку № 416 или картофельное пюре № 414 или какой нибудь салатъ.

751. **Обыкновенное жаркое баранина.** Небольшую заднюю баранью ножку, или мягкій кусокъ баранины вымыть, срѣзать кожу и жилы, посолить, положить на противень или глубокую сковороду, смазать масломъ, поставить въ печь, жарить, поливая почаще уксусомъ, смѣшаннымъ съ масломъ и бульономъ. Подавая къ столу, обложить жаренымъ картофелемъ, отдѣльно подать какой нибудь салатъ.

Выдать: 4 ф. баранины, 3 лож. уксусу, соли, 1 стак. бульону, 3 лож. масла.

752. **Баранина тушоная.** Баранью заднюю ножку или мягкій кусокъ баранины вымыть, снять лишній жиръ, посолить, натереть хорошенько майораномъ, нашпиковать мелкими зубочками чесноку, обмакивая ихъ въ соленую воду, положить въ кастрюлю, налить бульону, уксусу, прибавить нѣсколько листковъ эстрагону, жарить до половины готовности, часто переворачивая. Тогда баранину вынуть, обсыпать густо тертой на теркѣ булкой, положить на сковороду съ масломъ, вставить въ печь, зарумянить со всѣхъ сторонъ. Бульонъ, въ которомъ варилась баранина, процѣдить, прибавить въ него густой сметаны, немного масла, ложку тертой булки, облить баранину, вставить въ печь на $1/2$ часа.

Выдать: баранью ножку или баранины 4 ф., 1 горсть майорана, 4 головки чесноку, соли, $1/2$ стак. бѣлаго уксусу, эстрагону, 1 стак. тертой булки, 4 лож. масла, 1 стак. самой густой сметаны.

Соусу должно быть не менѣе $2 1/2$ стакановъ.

753. **Бараньи филеи подъ соусомъ.** Филеи барашка изжарить на вертелѣ, остудить, порѣзать не толстыми кусками, сложить въ кастрюлю рядами, перекладывая тоненькими ломтиками шпика, поставить на самый легкій огонь. Положить въ кастрюлю масла, разогрѣть его, всыпать ложку муки, развести, подливая понемногу, бульономъ, положить луку, мелко порубленной зелени петрушки, лавроваго листа, чесноку, тмину, гвоздики, выжать сокъ изъ лимона, прокипятить нѣсколько разъ, процѣдить, подогрѣть, вбить 2 желтка, быстро мѣшая, отставить. Уложить филеи безъ сала на блюдо, облить соусомъ, скропить лимоннымъ сокомъ, огарнировать обжаренными шампиніонами,

Выдать: 3 ф. филеевъ, $1/2$ ф. шпику, соли. На соусъ: $1/8$ ф. масла, неполн. лож. муки, $1/2$ зубка чесноку, 3 гвоздики, 1 щепоть тмину, 2 лавров. листа, 1 лож. зелен. петрушки, 1 ф. шампиніоновъ.

754. **Баранина по-итальянски.** Заднюю ножку барашка вымыть, выбить, посыпать со всѣхъ сторонъ мукою, завернуть въ чистую полотняную тряпку. Вскипятить въ большой кастрюлѣ воды съ солью и вычищенной рѣпой, опустить баранину, поставить на огонь, чтобы хорошо кипѣло. Когда рѣпа сварится, вынуть ее друшлаковой ложкой, протереть сквозь сито, сложить въ кастрюлю, поставить на большой огонь, постоянно мѣшая, дать испариться влагѣ, положить хорошаго чухонскаго масла, соли, толченаго перцу, тертаго мушкатнаго орѣха, сахару, проварить, подливая понемногу кипяченыхъ густыхъ сливокъ. Баранину порѣзать ломтями, уложить на круглое блюдо вѣнкомъ, въ середину положить горкой пюре изъ рѣпы, посыпать капарцами и подавать.

Выдать: 1 ножку баранины, $1/2$ стак. муки, соли, 20 шт. желтой сладкой рѣпы, 5 зеренъ англійск. перцу, $1/4$ ф. сливоч. или чухонск. масла, $1/8$ мушк. орѣха, 2 стол. лож. капарцовъ, 2 куска сахару.

755. **Баранина фаршированная по-московски.** Легкія, печень и сердце барашка отварить до половины сперва въ водѣ, а потомъ до готовности въ говяжьемъ бульонѣ съ кореньями, перцемъ и лавров. листомъ, откинуть на рѣшето, остудить. Сердце и легкія изрубить сѣчкой очень мелко, печенку истолочь въ ступкѣ, смѣшать все съ гречневой крутой кашей, положить соли, толченаго перцу, мушкатнаго орѣха, масла. Баранью заднюю ногу вымыть, срѣзать кожу и жилы, снять съ костей посыпать солью, перцемъ, переложить на баранину приготовленный фаршъ, свернуть въ трубку,

обвязать толстой ниткой, положить въ противень на разогрѣтое масло, обжарить со всѣхъ сторонъ, безпрестанно смачивая сокомъ отъ баранины. Когда изжарится, снять нитки, переложить на блюдо, разрѣзать на куски, сокъ процѣдить черезъ сито, снять лишній жиръ, облить баранину.

Выдать: 1 ногу барашка, легкія, печень, сердце, кореньевъ по 1 шт., 3 лавров. листа, 15 зеренъ перцу, 1/2 мушкат. орѣха, соли, 1 ф. гречневой крупы, 1/4 ф. масла.

756. **Баранина съ рисомъ.** Четверть жирнаго барашка, или ф. 4 молодой баранины снять съ костей, нарѣзать кусками, посолить, посыпать толченымъ перцемъ, мушкатнымъ орѣхомъ, сложить въ каменную чашку, присыпать рубленой зеленой петрушкой, лукомъ, лавровымъ листомъ, влить масла, оставить такъ на 3—4 часа. Рисъ вымыть хорошенько нѣсколько разъ въ теплой водѣ, откинуть на друшлакъ, чтобы стекла вода. Вскипятить бульонъ съ перцемъ въ зернахъ, луковицей съ тремя вложенными въ нее гвоздиками, (бульону должно быть такъ много, чтобы крупа плавала въ немъ) опустить рисъ, сварить, откинуть, лукъ и перецъ вынуть прочь, смѣшать съ чухонскимъ масломъ. За 1/2 часа до обѣда, вынуть баранину изъ маринада, обжарить на большомъ огнѣ, положить на блюдо слой горячаго рису, на него куски баранины и обливъ сокомъ изъ подъ баранины, подавать.

Выдать: заднюю ногу барашка или баранины 3—4 ф., 1 1/2 стак. прованскаго масла, 4 лавров. листа, 2 луковицы, 3 гвоздики, 1/2 мушкат. орѣха, 1 ф. рису, соли, 1/4 ф. масла.

757. **Рагу изъ баранины.** Хорошій мягкій кусокъ баранины сварить въ водѣ съ солью, кореньями и пряностями, вынуть ее кога сдѣлается мягкой, но не переварить; бульонъ, въ которомъ варилась баранина процѣдить, подбить мукою, поджаренной съ масломъ, прибавить немного готовой горчицы, (домашней) капарцовъ безъ уксуса, бѣлаго уксусу, порѣзаннаго ломтиками безъ кожицы и сѣмячекъ лимона, кусокъ сахару, баранину порѣзать небольшими кусками, опустить въ соусъ, прокипятить нѣсколько разъ.

Въ соусъ можно прибавить отваренаго въ водѣ съ солью картофеля.

Выдать: 3 ф. баранины, соли, разн. кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, 10 зеренъ перцу, 2 лавров. листа, 1 лож. муки, 1 лимонъ небольшой, 1/2 чайн. лож. готовой горчицы, 2 лож. масла, 2 стол. лож. капарцовъ, 1 лож. уксусу, 1 кусокъ сахару.

758. **Баранина съ помидорами.** Хорошій кусокъ баранины вымыть, натереть солью; на дно противня или кастрюли положить тоненькихъ ломтиковъ шпика, порѣзанныхъ кореньевъ, перцу въ зернахъ, лавроваго листа, на нихъ баранину, смоченную слегка уксусомъ, влить бульону, закрыть крышкой, тушить на легкомъ огнѣ; когда баранина сдѣлается мягкой, вынуть и порѣзать ломтями, въ соусъ положить порѣзанные надвое красные помидоры (томаты) куски баранины, тушить 1/2 часа, влить вина, прокипятить, мясо вынуть, уложить на блюдо, съ соуса снять лишній жиръ, заправить мукой, протереть сквозь сито, положить сахару, прокипятить разъ, облить баранину.

Выдать: 3 ф. баранины, соли, кореньевъ по 1 шт. средней величины, 2 лавров. листа, 6 зеренъ англійск. перцу, 2 лож. уксусу, 5—6 помидоровъ, 1 стаканъ вина, 1 стаканъ бульону, 1 лож. муки.

759. **Рагу изъ баранины съ свѣжими огурцами.** Покрыть дно кастрюли тонкими ломтиками шпика, положить нарѣзанныхъ разныхъ кореньевъ, перцу въ зернахъ, лавроваго листа, соли, немного майорану, затѣмъ баранину, налить воды или бульону, если есть, пополамъ съ бѣлымъ уксусомъ, закрыть кастрюлю крышкой, тушить на легкомъ огнѣ. Когда баранина сдѣлается мягкой, вынуть ее. Разогрѣть въ кастрюлькѣ ложку масла, всыпать ложку муки, поджарить докрасна, мѣшая, чтобы не пригорѣла, развести бульономъ, въ которомъ варилась баранина, процѣдивъ его сквозь сито, прокипятить, положить очищенные, порѣзанные кружками свѣжіе огурцы, выбравъ изъ нихъ сѣмячки, тушить, снять съ соуса лишній жиръ, влить уксусу или вина, опустить порѣзанную на куски баранину, разъ прокипятить.

Выдать: 3 ф. баранины, 1/8 ф. шпику, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, 2 лавров. листа, 8 зеренъ англійск. перцу, щепоть майорану, соли, 2 стак. уксуса, 1 лож. масла, 1 лож. муки, 5—6 огурцовъ, 1 стак. вина.

760. **Баранина по-турецки.** Баранью грудинку или ребра (котлетная часть) вымыть, положить въ кастрюлю, налить холодной водой, отварить съ солью, рѣпой, лукомъ, петрушкой, морковью, каларѣпой, селлереемъ, небольшимъ количествомъ базилики; когда баранина будетъ готова, вынуть ее, а бульонъ, въ которомъ она варилась процѣдить. Рисъ перемыть въ нѣсколькихъ водахъ, опустить въ кипятокъ такъ, чтобы крупа плавала въ немъ свободно, сварить, откинуть на друшлакъ, перелить холодной водой нѣсколько разъ, дать водѣ стечь, опустить въ процѣженный бульонъ. Спѣлыя ягоды барбариса вычистить, положить въ рисъ, прокипятить; муку развести сметаной, также вылить въ рисъ, положить 2—3 листочка шафрану, разобранную на части баранину, прокипятить два раза и подать.

Выдать: 3 ф. бараньей грудинки, соли, 2 рѣпы, 2 луковицы, 1 селлерей, 1 корень петрушки, 1 морковь, немного базилики, 3/4 ф. рису, 1 полную горсть ягодъ барбариса, 1 стак. сметаны, 2—3 листочка шафрану, 1/2 лож. муки, 1/2 лож. масла.

761. **Бараньи котлеты à la jardinière.** Приготовить бараньи отбивныя котлеты. Влить на металлическое блюдо разогрѣтаго чухонскаго масла, положить на него котлеты, присыпать ихъ солью, толченымъ перцемъ, закрыть промасленной бумагой, поставить на огонь, обжарить съ обѣихъ сторонъ, снять съ блюда и дать маслу стечь. Очистить и нарѣзать кусочками морковь, рѣпу, шампиніоны, земляныя груши, зеленую фасоль, зеленый горошекъ, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ, отварить, откинуть на друшлакъ.

Приготовить бѣлый соусъ, опустить въ него отвареные овощи, прокипятить. Котлеты уложить на кругломъ блюдѣ вѣнчикомъ, въ середину вылить соусъ, а сверху положить отвареный въ бульонѣ кочанъ цвѣтной капусты, облить его масломъ, поджареннымъ съ сухарями и подать.

Выдать: 6 котлетъ, 1/8 ф. масла, соли, 8 зеренъ перцу, 1 морковь, 2 рѣпы, 8—10 шампиніоновъ, 8 земляныхъ грушъ, зеленой фасоли и зеленаго горошка по 1 горсти, 1 хорошій кочанъ цвѣтной капусты, 4 лож. масла, 6 сухарей. На соусъ № 415.

Точно такъ же можно приготовить и телячьи отбивныя котлеты.

762. **Баранья грудинка со спаржей.** Отварить баранью грудинку въ бульонѣ съ солью, кореньями и пряностями, вынуть, остудить, разрѣзать на куски. Незадолго до подачи къ столу, сложить куски грудинки въ кастрюлю, влить ложки 4 бульона безъ жира, слегка зарумянить; французскую булку порѣзать тоненькими ломтиками, обжарить въ сливочномъ маслѣ, уложить ихъ на блюдо, перекладывая кусками грудинки, а въ середину вылить рагу изъ спаржи.

Выдать: бараньей грудинки 3 ф., соли, кореньевъ по 1 шт., 2 лавров. листа, 10 зеренъ англійск. перцу, 1 луковицу, 1 франц. булку въ 5 коп., 1/4 ф. масла. На рагу № 444.

763. **Отбивныя бараньи котлеты.** Для этихъ котлетъ нужно взять реберную (котлетную) часть, отдѣлить по два ребра отъ позвонка, отбить все мясо внизъ, оставивъ по одной косточкѣ, выбить мясо тупою стороною ножа, придать форму продолговатой котлеты, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ. Масло разогрѣть на сковородѣ, уложить на него котлеты, обжарить съ обѣихъ сторонъ. Подать съ картофельнымъ пюре № 414, съ соусомъ изъ зеленаго горошка № 445, съ зелеными бобами № 448 или съ соусомъ изъ стручковъ сахарнаго гороха № 447 или подать салатъ.

Выдать: 3 ф. баранины, 2 яйца, 1/2 стак. сухарей, 1/4 ф. масла.

764. **Рубленыя котлеты изъ баранины.** Мягкій кусокъ баранины вымыть, порубить какъ можно мельче, выбрать жилы, положить толченаго перцу, 2 ложки чухонскаго масла, намоченной въ молокѣ и отжатой булки, желтки, порубить еще хорошенько, подѣлать небольшія котлетки; черезъ 1½—2 часа обвалять ихъ въ яйцахъ и сухаряхъ, обжарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ. Подать съ соусомъ изъ горошка № 409 или съ соусомъ изъ шампиніоновъ.

Выдать: 2 ф. мягкой баранины, соли, 6 зеренъ перцу, 2 желтка, 1 франц. булку въ 3 коп., 1/2 стак. сухарей, 1/4 ф. масла. На соусъ изъ горошка № 445 или изъ шампиніоновъ № 381.

765. **Гаши изъ баранины по-татарски.** Баранину очистить отъ кожи и жилъ, изрубить очень мелко съ печеными и очищенными отъ кожи каштанами, или вареннымъ картофелемъ, посолить, еще порубить хорошенько, выбрать всѣ жилки, подѣлать изъ этого мяса въ родѣ сосисекъ; муку пережарить съ масломъ, обвалять въ ней гаши, уложить на сковороду, слегка обжарить, переложить въ кастрюлю, прибавить масла, толченаго перцу, мушкатнаго орѣха, налить хорошаго бульону такъ, чтобы гаши только покрылись имъ, варить на самомъ легкомъ огнѣ около часа, по временамъ встряхивая кастрюлю, чтобы не пригорѣли, но не мѣшать ложкой, такъ какъ

гаши очень нѣжны и могутъ поломаться. За 10 минутъ до отпуска, влить самой свѣжей сметаны, прокипятить раза два.

Выдать: 2 ф. баранины безъ костей, 3/4 ф. каштановъ, соли, 1 стак. самой свѣжей сметаны, 1/4 ф. масла, 6 зеренъ перцу, 3 стак. бульона.

766. **Бараньи почки на спичкахъ.** Бараньи почки очистить отъ кожи, разрѣзать каждую надвое, но не до конца, продѣть ихъ на деревянныя тоненькія спички такъ, чтобы половинки почекъ находились одна отъ другой въ нѣкоторомъ разстояніи. Между тѣмъ, налить въ широкую кастрюлю распущеннаго масла, поставить на плиту, а когда закипитъ, опустить почки и жарить на большомъ огнѣ. Когда обжарятся съ обѣихъ сторонъ, вынуть изъ кастрюли, положить между половинками почекъ поджаренной въ маслѣ рубленой зелени петрушки и укропа, уложить на нагрѣтое блюдо и полить лимоннымъ сокомъ.

Выдать: 6 паръ почекъ, 1/2 лимона, соли, 3/8 ф. масла.

767. **Бараньи мозги подъ соусомъ.** Очистить мозги отъ крови и оболочекъ, положить въ теплую воду на 1/2 часа. затѣмъ опустить въ кипятокъ и варить до тѣхъ поръ, пока побѣлѣютъ, вынуть, положить на рѣшето, чтобы стекла вода. Положить въ кастрюлю масла, порѣзанные шампиніоны и лукъ, на нихъ обсыпанные мукою мозги, соли, налить бульономъ или водой, закрыть кастрюлю крышкой, варить на самомъ легкомъ огнѣ. Передъ тѣмъ какъ подавать, мозги вынуть на горячее блюдо, а въ соусъ, не снимая его съ огня, влить лимоннаго сока, вбить желтки, быстро мѣшая и сейчасъ же вылить на мозги.

Выдать: 3 мозга бараньихъ, 1/4 ф. масла, соли, 2 желтка, 2 луковицы, 1 ф. шампиніоновъ, 1 лож. муки, 1/2 лимона.

768. **Жареные бараньи языки.** Отварить бараньи языки въ соленой водѣ съ кореньями, снять съ нихъ бѣлую кожицу, надрѣзать каждый въ длину на 3/4, смазать прованскимъ масломъ, уложить въ кастрюлю, посыпать рублеными шампиніонами, рубленой зеленью петрушки, солью, толченымъ перцемъ и тертымъ хлѣбомъ, положить зубокъ чесноку, кто любитъ, изжарить.

Выдать: 6 языковъ бараньихъ, 1/4 стак. прованск. масла, соли, 6 зеренъ перцу, 1 зубокъ чесноку, 1/2 ф. шампиніоновъ, 3 лож. тертой булки.

769. **Бараньи ножки à la poulette.** Бараньи ножки опустить на минуту въ холодную воду, потомъ обдать ихъ кипяткомъ, обчистить всю шерсть, вымыть хорошенько, сложить въ кастрюлю, налить водой и варить на небольшомъ огнѣ; когда ножки сдѣлаются мягкими, вынуть изъ воды, надрѣзать каждую вдоль, выбрать большія кости. Шампиніоны очистить отъ верхней кожицы, обрѣзать корешки, перемыть, если большіе, порѣзать каждый на 3—4 части, положить въ кастрюлю, прибавить мелко порубленной зелени петрушки, соли, толченаго перцу, очень немного мушкатнаго орѣха, масла, опустить туда же свареныя ножки, налить бульону, въ которомъ они

варились, поставить на плиту, чтобы кипѣли. Когда шампиніоны сварятся, разбить хорошенько желтки съ мелкимъ сахаромъ и передъ самымъ отпускомъ, влить въ соусъ, быстро мѣшая, выжать сокъ изъ лимона и подавать въ глубокомъ блюдѣ.

Выдать: 6—8 ножекъ, 1 ф. шампиніоновъ, 1 лож. порублен. зелен. петрушки, соли, 5 зеренъ англійск. перцу, 1/8 мушкат. орѣха, 4 лож. масла, 2 желтка, 2 стол. лож. мелкаго сахару, 1/2 лимона.

770. **Бараньи ножки съ огурцами.** Приготовить бараньи ножки какъ сказано въ № 769, отварить ихъ въ водѣ съ уксусомъ, разрѣзать каждую ножку на 2—3 куска. Огурцы вычистить, нарѣзать небольшими кусочками и держать въ уксусѣ съ солью въ теченіе двухъ часовъ, потомъ вынуть и отжать. Положить въ кастрюлю съ масломъ ножки и огурцы, прибавить зеленой петрушки, шарлотокъ, зубокъ чесноку, кто желаетъ, лавроваго листа и гвоздики, поставить на огонь и обжарить; развести муку бульономъ, влить въ кастрюлю съ ножками, закрыть крышкой, тушить. Когда же поспѣютъ огурцы, вбить разведенные сливками желтки, подогрѣть, но не кипятить.

Выдать: 6 ножекъ бараньихъ, 5 огурцовъ, 3 лож. масла, 2 лож. уксусу, 1 лож. рублен. зелени петрушки, 6 шарлотокъ, 2 лавров. листа, 2 гвоздики, 1 стак. сливокъ, 2 желтка, соли.

Или отварить бараньи ножки въ водѣ съ солью, кореньями, вынуть кости, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, обжарить въ маслѣ и подать съ картофельнымъ пюре или кислосладкимъ соусомъ.

В. Телятина.

771. **Жаркое телятина съ лукомъ.** Заднюю четверть телятины вымыть, прошпиковать свинымъ некопченымъ саломъ и языкомъ, положить на двое сутокъ въ прованское масло съ разными кореньями, лавровымъ листомъ и тминомъ, переворачивать каждое утро и вечеръ. Вынувъ телятину изъ масла, обобрать всѣ коренья, обмазать кругомъ вареным и протертымъ сквозь сито лукомъ, обернуть слоенымъ тѣстомъ, смазать желткомъ, вставить въ горячую печь на 2 часа. Когда хорошо запечется, разрѣзать осторожно острымъ ножомъ на куски и подать, обливъ процѣженной подливкой изъ подъ телятины.

Выдать: заднюю четверть телятины 4—5 ф., 1/4 ф. свинаго сала, 1/4 языка, прованскаго масла, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., 6 лавров. листьевъ, 1 горсть тмину, 1/2 ф. луку. На слоеное тѣсто № 133.

772. **Жаркое телятина со сметаной.** Заднюю четверть телятины мочить въ молокѣ часа три, вынуть, насухо обтереть, положить на противень березовыя лучинки крестъ-на-крестъ, на нихъ телятину, посолить, влить бульону, поставить въ печь и жарить, поливая почаще сначала масломъ, а потомъ сокомъ изъ подъ телятины. За 1/2 часа до обѣда, облить телятину сметаной, опять вставить въ печь. Нужно наблюдать, чтобы телятина не пере-

жарилась. Когда будетъ готова, нарѣзать аккуратно тонкими ломтями по числу обѣдающихъ, остальное положить кускомъ на блюдо, облить соусомъ, процѣживая его сквозь сито. Подать какой нибудь салатъ или соленіе.

Выдать: заднюю четверть телятины, молока, 1/8 ф. масла, 1 стак. сметаны, соли.

773. **Телятина жаркое обыкновенное.** Заднюю четверть телятины мочить въ соленой водѣ 4—5 часовъ для того, чтобы она была сочная и мягкая, вынуть, посолить, облить масломъ и очень небольшимъ количествомъ уксуса, положить на противень березовыя лучинки крестъ-на-крестъ, на нихъ телятину, жарить въ духовой печкѣ, почаще поливая ея собственнымъ сокомъ. Когда будетъ почти готова, смазать желткомъ, присыпать толчеными сухарями, полить масломъ, дожарить, не переворачивая больше.

Выдать: заднюю четверть телятины 4—5 ф., 2 горсти соли, 1/8 ф. масла, 2 лож. уксусу, 3 сухаря.

774. **Жаркое телятина съ икрой.** Хорошую четверть жирнаго теленка мочить въ соленой водѣ часа три, потомъ вынуть, посолить, облить масломъ и жарить на вертелѣ, на легкомъ огнѣ, поливая почаще масломъ, смѣшаннымъ съ уксусомъ и сметаной. Когда изжарится, снять съ вертела, нарѣзать кусками, уложить въ кастрюлю, перекладывая паюсной икрой, смѣшанной съ прованскимъ масломъ, лимоннымъ сокомъ и тертой булкой, закрыть кастрюлю крышкой и поставить на плиту на 1/2 часа.

Выдать: заднюю четверть теленка, 1/8 ф. масла, соли, 3 лож. сметаны, 2 лож. уксусу, 1/2 ф. икры, 1/2 стак. прованск. масла, 1/2 лимона, 4 лож. тертой булки.

775. **Жаркое телятина съ бешемелемъ.** Заднюю четверть телятины мочить въ очень соленой водѣ нѣсколько часовъ, потомъ вынуть, изжарить до половины готовности, поливая ея собственнымъ сокомъ, вынуть изъ печки, смазать бешемелемъ, опять вставить въ печь, зарумянить, опять смазать бешемелемъ, зарумянить, повторить это 3—4 раза. За 15 минутъ до обѣда, смазать бешемелемъ, сверху посыпать тертымъ на теркѣ швейцарскимъ сыромъ или пармезаномъ и тертой булкой, скропить масломъ, вставить въ горячую печь, чтобы зарумянилась. Подавая, полить сокомъ, процѣживая его черезъ сито.

Или, до половины изжаренную телятину порѣзать ломтями, сложить такъ, чтобы имѣла видъ цѣльнаго жаркого, перекладывая каждый кусокъ бешемелемъ, сверху также смазать бешемелемъ, присыпать тертымъ сыромъ и тертой булкой, полить масломъ, вставить въ горячую печь на 15 минутъ.

Выдать: заднюю четверть телятины, соли, 3 лож. масла. На соусъ бешемель № 350.

776. **Жаркое телятина съ соусомъ изъ сметаны.** Вымоченную въ соленой водѣ телятину смазать кругомъ масломъ, посолить, положить на глубокую сковороду или противень, вставить въ печь, жарить, поливая сметаной. Поставить на плиту кастрюльку съ масломъ и когда закипитъ, всыпать муку,

развести сметаной, смѣшать съ подливкой изъ подъ телятины, облить жаркое, поставить въ печь, чтобы хорошенько зарумянилось.

Выдать: заднюю четверть телятины, 1/8 ф. масла, соли, 1 лож. муки, 2 стак. сметаны.

777. **Рулетъ изъ телятины.** Кусокъ жирной телятины, всего лучше отъ задней ноги, вымыть, вынуть кости, посолить, нашпиковать; чухонское масло смѣшать съ толченымъ перцемъ, лимоннымъ сокомъ, смазать телятину, свернуть ее рулетомъ, (въ трубку) обвязать толстой ниткой, жарить въ горячей печкѣ, поливая почаще масломъ и сокомъ.

Выдать: 4—5 ф. телятины, 1/4 ф. свинаго сала, соли, 1 небольшой лимонъ, 1/8 ф. масла, 1/2 чайн. лож. толченаго англійск. перца.

Къ этому жаркому подается сладкій салатъ. Кости отъ телятины можно положить въ борщъ или сварить изъ нихъ похлебку съ картофелемъ, прибавивъ 1—1 1/2 ф. говядины.

778. **Телятина съ листьями цикорія.** Нашпиковать заднюю четверть телятины, сварить съ солью, кореньями и пряностями.

Цикорный салатъ (молодыя листья цикорія) перемыть, порѣзать, поджарить въ маслѣ, смѣшать съ тертой булкой, бульономъ изъ подъ телятины, желтками и сметаной, прокипятить, облить телятину.

Выдать: заднюю ножку телятины, соли, кореньевъ по 1 шт., 3 гвоздики, 2 лавров. листа, 2 лож. тертой булки, листьевъ цикорія, 2 желтка, 1 1/2 стак. сметаны, 1 стак. бульону, 1/8 ф. масла.

779. **Телятина жареная кусками.** Хорошій кусокъ телятины вымыть, нарѣзать кусками въ два пальца толщиною, слегка побить тупою стороною ножа, посыпать солью и толченымъ перцемъ. Глубокую сковороду или кастрюлю смазать хорошо масломъ, налить вина, закрыть крышкою, тушить на небольшомъ огнѣ; когда будетъ готово, телятину вынуть на блюдо, а въ кастрюлю влить 2—3 ложки крѣпкаго бульону, уксусу или лимоннаго сока, прокипятить, облить жаркое.

Выдать: 3 ф. телятины, соли, 8 зеренъ перцу, 1/8 ф. масла, 2 стак. бѣлаго вина, 1 лож. уксусу или 1/2 лимона.

780. **Телятина съ рисомъ и кореньями.** Мягкій кусокъ телятины вымыть, опустить въ горячую воду, дать вскипѣть только разъ, вынуть, порѣзать небольшими кусками. Вымытый рисъ отварить, откинуть на друшлакъ, перелить холодной водой. Коренья: петрушку, морковь, селлерей порѣзать кружками, отварить въ бульонѣ, тоже откинуть на друшлакъ. Положить въ кастрюлю масла, на него коренья, рисъ, телятину, опять коренья, рисъ, телятину, налить 1/2 стак. бульону, сверху положить цѣлую луковицу, кусокъ масла, закрыть плотно крышкой и тушить на легкомъ огнѣ. Отпуская къ столу, луковицу вынуть прочь, осторожно выложить на блюдо.

Выдать: 3 ф. мягкой телятины, кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, 3/4 ф. рису, 1/8 ф. масла, 1/2 стак. крѣпкаго бульону.

781. **Жареная фаршированная лопатка.** Взять жирную переднюю лопатку небольшого теленка, вымыть, осторожно вынуть кости, нафаршировать такимъ фаршемъ: фунтъ мякиша франц. булки смочить молокомъ, крѣпко отжать, смѣшать съ толченымъ перцемъ, солью, рубленой зеленью петрушки и укропа, масломъ, мушк. орѣхомъ и желтками, зашить всѣ дырки, посолить, облить масломъ, вставить въ печь, жарить, поворачивая и, поливая почаще сокомъ. Если подливки будетъ мало, влить немного бульону; передъ обѣдомъ присыпать жаркое толчеными сухарями, хорошо зарумянить. Подавая, нитки вынуть, порѣзать телятину, сложить на блюдо, облить соусомъ.

Выдать: 1 переднюю лопатку, 1 ф. мякиша франц. булки, соли, 3 желтка, 1/8 мушкат. орѣха, 5 зеренъ перцу, 1/4 ф. масла, 4 сухаря.

782. **Жаркое телятина съ макаронами.** Заднюю четверть телятины мочить 3 часа въ соленой водѣ, вынуть, изжарить съ масломъ, часто поливая, нарѣзать большими кусками, посолить, слегка присыпать толченымъ перцемъ, уложить на большую сковороду или противень, смазанный масломъ. Итальянскія макароны отварить въ водѣ съ солью, откинуть на друшлакъ, смѣшать съ разогрѣтымъ чухонскимъ масломъ, разложить на куски телятины, присыпать сыромъ, вставить въ горячую печь на 30 минутъ.

Выдать: четверть мален. теленка или 4 ф. телятины, 3 лож. тертаго сыру, 1/4 ф. масла, 1/2 ф. макаронъ, 6 зеренъ англійск. перцу, соли.

783. **Отбивныя котлеты телячьи.** Взять телячьи котлеты, вымыть ихъ, отбить все мясо внизъ, оставивъ косточку, побить тупою стороною ножа, посолить, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, положить на кипящее масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ. Подаются: съ картофельнымъ пюре, № 414, соусомъ изъ горошка № 413 или съ краснымъ соусомъ № 353.

Выдать: 6 котлетъ, 2 яйца, 6 сухарей, 1/4 ф. масла.

Или приготовить отбивныя котлеты такъ: обжарить котлеты какъ сказано выше; отварить телячій мозгъ въ водѣ съ солью и лож. уксусу, остудить, разрѣзать на 6 частей, положить по одной на каждую котлету, присыпать мелкими сухарями, скропить растопленнымъ масломъ, поставить въ печь на 1/2 часа. 1 луковицу мелко покрошить, смѣшать съ изрубленною зеленью петрушки, обжарить въ маслѣ. Сырой телячій мозгъ протереть сквозь сито, смѣшать съ лукомъ и 3/4 стак. сметаны, прокипятить, мѣшая, остудить слегка, вбить 2 сырыхъ желтка, облить уложенныя на блюдѣ котлеты, присыпать сухарями, вставить въ печь на 1/4 часа.

Если телячій мозгъ большой, достаточно одного.

784. **Бланкеты изъ телятины.** Нарѣзать кусковъ въ родѣ зразовъ въ палецъ толщиною отъ задней четверти телятины, нашпиковать каждый кусокъ, посолить, посыпать толченымъ перцемъ, обсыпать мукою, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, обжарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ. Кастрюлю смазать масломъ, уложить бланкеты, пересыпая мелко порубленными сардинками и

настругаппымъ сухимъ бульономъ, влить свѣжей сметаны, лимоннаго сока, поставить на огонь минутъ на 20.

Выдать: 3 ф. телятины, 8 зеренъ перцу, 2 лож. муки, 2 яйца, 5 сухарей или 1 стак. тертой булки, 1/4 ф. масла, 10 сардинокъ, кусокъ сухого бульона, 1 1/2 стак. свѣжей сметаны.

785. **Телятина съ сморчками.** Не очень толстый, но длинный кусокъ телятины нашпиковать, посыпать солью, толченымъ перцемъ, оставить на часъ. Перебрать и перемыть хорошенько въ нѣсколькихъ водахъ свѣжіе сморчки, изрубить ихъ, смѣшать съ солью, перцемъ, масломъ, сложить въ кастрюлю, обжарить, мѣшая, влить сметаны, прокипятить, прибавить сухарей, 2 сырыхъ желтка, размѣшать, разложить на телятину ровнымъ слоемъ, свернуть въ трубку, обвязать ниткой, изжарить, поливая масломъ.

Выдать: 4—5 ф. телятины, 1 ф. сморчковъ, 1/4 ф. масла, 5 лож. толченыхъ сухарей, 2 желтка, 1 стак. сметаны, 5 зеренъ перцу.

786. **Зразы изъ телятины съ фаршемъ.** Сырую телятину порѣзать кусками въ палецъ толщиною, побить тупою стороною ножа, посолить. Телячьи почки или просто мягкій кусокъ телятины мягко изрубить съ почечнымъ жиромъ, положить соли, толченаго перцу, мелко покрошеннаго луку, еще порубить. Положить на каждый кусокъ телятины, приготовленнаго фарша, разровнять, свернуть туго въ трубку, обвязать ниткой, обжарить въ маслѣ. Передъ самымъ обѣдомъ вынуть зразы на блюдо, а въ соусъ влить 1/2 стак. бульона, всыпать бѣлыхъ сухарей, прокипятить и вылить на зразы, огарнировать отварнымъ или жаренымъ картофелемъ.

Выдать: 2 1/2—3 ф. телятины, 1—2 телячьи почки, смотря по величинѣ, 1/3 ф. почечнаго жиру, 1 луковицу, 6 зеренъ перцу, соли, 1/4 ф. масла, 1 лож. толченыхъ сухарей, 2 ф. картофелю.

787. **Зразы рубленые съ фаршемъ изъ сарделекъ.** Очистить мягкій кусокъ телятины отъ жилъ, мелко изрубить, положить соли, толченаго перцу, тертой на теркѣ черствой булки, смѣшать, подѣлать круглые зразы величиною въ донышко десертной тарелки, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, обжарить съ обѣихъ сторонъ. Сливочное масло разогрѣть, положить въ него очищенныхъ отъ костей, мелко порубленныхъ сарделекъ, слегка поджарить; разрѣзать на двѣ части каждую зразу, положить на одну масла съ сардельками, прикрыть другою, уложить на блюдо. Сдѣлать это нужно очень скоро, чтобы зразы не успѣли остыть. Въ соусъ отъ зразовъ влить 1/2 стак. хорошаго бульона, положить кусочекъ продажнаго бульона, прокипятить, облить зразы.

Выдать: 2 1/2 ф. телятины, 3 коп. франц. булку, 10 сарделекъ, 2 яйца, 1/4 ф. масла, кусочекъ сухого бульона, 5 зеренъ перцу, соли, 1/2 стак. сухарей.

788. **Котлеты рубленыя.** Мягкій кусокъ телятины мелко порубить съ почечнымъ жиромъ, положить соли, намоченной въ молокѣ и отжатой булки, желтки, порубить еще, подѣлать небольшія котлетки, вложить косточки,

смазать яйцомъ, посыпать сухарями, обжарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ, переложить на блюдо, облить острымъ соусомъ.

Или изжаренныя котлеты уложить на фаянсовое блюдо рядами, перекладывая отвареннымъ въ жирномъ бульонѣ рисомъ, скропить растопленнымъ масломъ, вставить въ печь на 1/2 часа. Подать съ бѣлымъ соусомъ.

Выдать: 2 ф. телятины, 1/4 ф. почечнаго жиру, соли, 2 желтка, франц. булку въ 3 коп., 1 стак. молока, 1 яйцо, 1/2 стак. толченыхъ сухарей, 1/4 ф. масла. На соусъ № 377.

Или 1 стак. рису, на соусъ № 336.

789. **Рубленыя котлеты съ бешемелемъ.** Рубленыя котлеты, приготовленныя какъ сказано въ № 788, не обваливая въ яйцѣ и сухаряхъ, уложить на противень, смазанный масломъ, покрыть каждую котлету бешемелемъ, присыпать сверху тертымъ сыромъ, вставить въ печь. Бешемель приготовляется такъ: масло прокипятить съ мукой нѣсколько разъ, влить сметаны, дать кипѣть, пока погустѣетъ, мѣшать, чтобы не пригорѣло, остудить.

Выдать: 2—2 1/2 ф. телятины, 1 франц. булку въ 3 коп., 6 зеренъ англійск. перцу, соли, 1 лож. масла смазать противень. На бешемель: 1 лож. масла, 1/2 стак. муки, 3/4 стак. сметаны или 1 1/2 стак. сливокъ, соли, 1/4 ф. швейцарскаго сыру.

790. **Соусъ изъ телячьяго ливера.** Свиное сало порѣзать тоненькими пластинками, сложить ихъ въ кастрюлю, поставить на плиту, растопить на половину, положить телячью печенку, легкое и сердце, перцу въ зернахъ, покрошеннаго луку, немного соли и, не поливая ничѣмъ, вставить въ другую бо̀льшую кастрюлю съ горячей водой, поставить на огонь и варить полчаса, вынуть изъ кастрюли печень, легкое и сердце, а въ кастрюлю влить 3 стак. хорошаго бульона, уварить до половины, процѣдить. Натереть на теркѣ 1 луковицу, смѣшать съ масломъ, мукою, поджарить, развести процѣженнымъ бульономъ, положить капарцовъ, кишмишу, уксусу, вбить желтки, разбитые съ ложкой воды, опустить въ соусъ мелко порѣзанные легкое, сердце и печенку, проварить, сложить на блюдо, огарнировать фаршированными яйцами № 236.

Выдать: 1 ливеръ отъ маленьк. теленка, 1/3 ф. свинаго сала, 10 зеренъ англійск. перцу, 2 луковицы, 3 стак. бульону, 1 лож. масла, 1 лож. муки, 1 лож. уксусу, 2 лож. капарцовъ, 1 горсть кишмишу, 1 кусокъ сахару, 2 желтка.

791. **Телячья печенка жареная на вертелѣ.** Взять печенку маленькаго теленка, вымыть ее, нашпиковать погуще, положить въ каменную чашку, присыпать солью, толченымъ перцемъ, рубленой зеленью петрушки, ломтиками лука, лавровымъ листомъ, маленькой щепотью тиміана, залить прованскимъ масломъ, оставить на 2 часа. Затѣмъ вынуть печенку, очистить отъ кореньевъ, надѣть на вертелъ, укрѣпить тоненькой веревкой на обоихъ концахъ, облить лимоннымъ сокомъ, виномъ Бордо или хорошимъ бѣлымъ виномъ, обернуть хорошо промасленной бумагой, обвязать ниткой и жарить на довольно большомъ огнѣ.

За $1/4$ часа до отпуска къ столу, снять бумагу, зарумянить печенку со всѣхъ сторонъ, переложить на блюдо, облить перцовымъ соусомъ.

Выдать: 1 небольшую телячью печенку, $1/4$ ф. шпику, соли, 15 зеренъ англійск. и прост. перцу, 1 лож. рубленой зелени петрушки, 1 луковицу, 5 лавров. листковъ, 1 щепоть тимьяну, 1 бутылочку прованск. масла, 2 лож. масла, $1/2$ лимона, $1/2$ стак. вина Бордо или бѣлаго. На соусъ № 378.

792. **Другимъ манеромъ.** Небольшую телячью печенку мочить въ молокѣ въ теченіе трехъ часовъ, вынуть, обтереть, очистить отъ жилъ и пленки. порѣзать ломтями, посолить, обвалять въ мукѣ, обжарить на сковородѣ въ маслѣ, влить хорошей сметаны, прокипятить и подать.

Выдать: 1 небольшую телячью печенку, соли, 1 бут. молока, $1/8$ ф. масла, $1/2$ стак. муки, 1 стак. свѣжей сметаны.

Или обжарить печенку какъ сказано выше, сложить на блюдо, облить вмѣсто сметаны краснымъ соусомъ № 353.

793. **Телячья печенка по-итальянски.** Приготовить небольшую телячью печенку какъ сказано въ № 791, разрѣзать небольшими ломтями, обжарить въ прованскомъ маслѣ въ глубокой сковородѣ, вынуть, дать стечь маслу, уложить на блюдо, облить итальянскимъ соусомъ № 364, скропить лимоннымъ сокомъ.

Выдать: 1 небольшую телячью печенку, 1 бут. прованск. масла, соли, $1/4$ ф. шпику, 15 зеренъ прост. и англійск. перцу, 1 лож. рублен. зелени петрушки, 5 лавров. листковъ, 1 луковицу, 1 щепоть тиміану, $1/2$ лимона.

794. **Крокеты изъ телятины.** Разогрѣть въ кастрюлѣ масло, всыпать муку, поджарить, но не давать зарумяниться, развести хорошимъ бульономъ пополамъ со сливками, положить соли, рубленой зеленой петрушки, перцу, мелко порѣзанныхъ грибовъ, проварить, чтобы соусъ сгустился, смѣшать съ мелко порубленною оставшеюся жареной или вареной телятиной, поставить въ холодное мѣсто; когда застынетъ, скатать шарики величиною въ лѣсное яблоко, обвалять въ мукѣ, смазать яйцомъ, обсыпать толчеными сухарями, обжарить въ маслѣ, сложить на блюдо, присыпать обжаренной въ маслѣ рубленой зеленью петрушки.

Выдать: 2 ф. жареной или вареной телятины, 2 лож. муки, 1 стак бульона, 1 стак. сливокъ, 10 шт. шампиніоновъ, 6 зеренъ перцу, соли, 2 яйца, $1/2$ стак. толченыхъ сухарей, $1/4$ ф. масла, 3 лож. рублен. зелени петрушки.

795. **Телячья грудинка подъ соусомъ.** Вымыть въ холодной водѣ телячью грудинку, порѣзать ровными четырехугольными кусками, сложить въ кастрюлю, налить водой пополамъ съ бѣлымъ виномъ, положить соли, перцу въ зернахъ, зеленой петрушки, порѣзанныхъ кореньевъ, поставить на огонь. Когда сварится, вынуть на разостланное полотенце, остудить подъ легкимъ прессомъ, обмокнуть каждый кусокъ въ густой нѣмецкій соусъ № 342, обвалять хорошенько въ тертой на теркѣ булкѣ, обжарить въ кипящемъ фритюрѣ или маслѣ, уложить на блюдо, середину наполнить рагу изъ спаржи № 440 или соусомъ изъ зеленыхъ стручковъ горошка.

Выдать: 3 ф. грудинки, соли, кореньевъ по 1 шт., 10 зеренъ перцу, $1/2$ бут. бѣлаго вина, зеленой петрушки, $1/4$ ф. фритюра или масла, $1/2$ франц. булки, 2 луковки. На рагу изъ спаржи № 444 или на соусъ изъ стручковъ. На нѣмецкій соусъ № 345.

796. **Грудинка съ соусомъ изъ смородины.** Сварить до половины готовности грудинку, вынуть косточки, сполоснуть въ теплой водѣ, сложить въ кастрюлю, налить процѣженнымъ бульономъ изъ подъ грудинки, прибавить соли, простого и англійскаго перцу въ зернахъ, покрошенныхъ кореньевъ, шпику, луку, доварить, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода, порѣзать на куски, обвалять въ яйцахъ и тертой на теркѣ булкѣ, обжарить въ маслѣ на большомъ огнѣ.

Смородину перебрать, перемыть, сложить въ кастрюлю, прибавить сливочнаго масла, сахару, нѣсколько ложекъ очень крѣпкаго бульону, размѣшать, поставить на огонь минутъ на 15.

Грудинку сложить на блюдо, облить соусомъ.

Выдать: 3 ф. грудинки, $1/8$ ф. шпику, соли, 1 луковицу, кореньевъ средн. величины по 1 шт., 10 зеренъ англійск. и прост. перцу, 2 яйца, $1/2$ франц. булки, $1/8$ ф. масла, 1 ф. смородины, 4 лож. бульону, 3 лож. мелкаго сахару.

797. **Грудинка телячья съ помидорами.** Жирную телячью грудинку вымыть, посолить, положить на противень, полить масломъ, вставить въ печь, изжарить до половины. Зрѣлые красные помидоры (томаты) перемыть, сложить въ кастрюлю, налить воды или бульону такъ, чтобы помидоры чуть покрылись, прибавить чухонскаго или сливочнаго масла, сварить, помѣшивая, чтобы не пригорѣли, протереть сквозь сито, смѣшать съ сахаромъ и мукою, облить этимъ пюре до половины изжаренную грудинку, опять вставить въ печь; черезъ $1/4$ часа снова полить и такъ до тѣхъ поръ, пока грудинка изжарится совершенно. Такъ изжаренная грудинка очень вкусна и имѣетъ чрезвычайно красивый видъ.

Выдать: 4 ф. грудинки, 5 лож. масла, соли, 8—10 шт. красныхъ помидоровъ, 1 полную лож. мелкаго сахару, 1 лож. муки.

798. **Грудинка телячья съ черносливомъ.** Взять хорошую жирную телячью грудинку, вымыть ее, сдѣлать въ ней два несквозныхъ разрѣза: одинъ въ ширину, а другой въ толщину, вложить въ эти разрѣзы черносливъ безъ косточекъ, разрѣзы плотно зашить ниткой, положить въ кастрюлю или глубокую сковороду вмѣстѣ съ разными кореньями, зеленью петрушки, тминомъ, лавровымъ листомъ, облить нѣсколькими ложками жирнаго бульона, положить масла и поставить на 1 часъ въ печь, жарить, поливая сокомъ почаще. Когда грудинка изжарится, разрѣзать нитки, осторожно выдернуть ихъ, порѣзать грудинку на куски, сложить на блюдо, огарнировать съ одной стороны картофельнымъ пюре № 414, а съ другой, обжаренными въ маслѣ луковками, облить процѣженнымъ соусомъ изъ подъ грудинки.

Выдать: 4—5 ф. грудинки, 1 ф. черносливу, кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, горсть зелени петрушки, соли, 1 щепоть тмину, 2 лавров. листка, 1/4 ф. масла, 20 луковокъ (шарлотокъ).

799. **Фрикасе изъ телячьей грудинки съ рисомъ.** Телячью грудинку разрѣзать на куски по два ребра, опустить въ горячую воду, разъ вскипятить, снять накипь, вынуть, перемыть въ холодной водѣ, посолить, налить процѣженнымъ бульономъ, варить съ кореньями и пряностями до готовности; муку и масло смѣшать, поджарить, но не докрасна, развести бульономъ, въ которомъ варилась грудинка, положить ломтики лимона безъ зеренъ, вскипятить, процѣдить, всыпать немного зелени петрушки, вбить желтки, подогрѣть, мѣшая, но не кипятить. Перемытый рисъ отварить въ бульонѣ или водѣ съ кускомъ масла, огарнировать имъ, сложенную на блюдо грудинку, облить соусомъ.

Выдать: 3 ф. грудинки, кореньевъ небольшой величины по 1 шт., 2 лавров. листка, 1 лож. масла, 1 лож. муки, 8 зеренъ перцу англійск., 2 желтка, немного зеленой петрушки, 2—3 ломтика лимона, 1½ стак. рису.

800. **Грудинка телячья съ раками и цвѣтной капустой.** Телячью грудинку разрѣзать на куски, опустить въ горячую воду, разъ вскипятить, вынуть, перемыть въ холодной водѣ, посолить, сложить опять въ кастрюлю, налить тѣмъ же процѣженнымъ бульономъ, варить до мягкости съ кореньями, положить ложку масла, лимонной цедры и сока, зеленой петрушки. Когда грудинка сварится, вынуть ее. Ложку раковаго масла растереть съ мукою, развести бульономъ, въ которомъ варилась грудинка, вскипятить, процѣдить, опустить въ этотъ соусъ отвареныя раковыя ножки и шейки, цвѣтную капусту, предварительно свареную въ бульонѣ, нѣсколько штукъ спаржи, вскипятить, облить грудинку, уложенную на блюдѣ, огарнировать разными фигурками изъ слоенаго тѣста.

Выдать: 3 ф. телячьей грудинки, соли, некрупныхъ кореньевъ по 1 шт., 2 лавров. листа, 10 зеренъ англійск. перцу, зеленой петрушки, 1/4 лимона, 2 лож. раковаго масла, 1 лож. муки, 3 стак. бульону, 30 раковъ, 1—2, смотря по величинѣ, головки цвѣтной капусты, 12 шт. спаржи. На слоеное тѣсто № 133 (1/3 часть).

801. **Грудинка жареная съ бешемелемъ.** Изжарить телячью грудинку до половины, поливая ее масломъ, надрѣзать, не отдѣляя совершенно, смазать бешемелемъ, вставить въ печь; когда бешемель запечется, опять смазать соусомъ, запечь и такъ повторить 3—4 раза; послѣдній разъ смазать бешемелемъ, присыпать тертой булкой и швейцарскимъ сыромъ, хорошо зарумянить въ горячей печкѣ, переложить на блюдо, полить сокомъ изъ подъ грудинки.

Выдать: 3 ф. грудинки безъ горла, 3 лож. масла, соли. На бешемель № 350.

Или 1½ стак. сметаны влить въ кастрюлю, положить 1 лож. муки, 1 цѣлое яйцо, соли, немного тертаго мушкатнаго орѣха, смѣшать, прокипятить, остудить, и смазывать жаркое.

802. **Грудинка телячья съ сардельками или сосиськами.** Телячью грудинку вымыть, порѣзать на куски, обжарить въ маслѣ, сложить въ кастрюлю на пластинки шпика; порѣзать мелко бѣлый лукъ и коренья, поджарить въ маслѣ съ мелко порѣзанной ветчиной, развести бульономъ, заправить мукой, прокипятить нѣсколько разъ, процѣдить, вылить въ кастрюлю съ грудинкой, поставить на плиту, тушить, пока шпикъ и телятина уварятся. Нѣсколько сарделекъ очистить отъ костей, порубить, положить въ соусъ, прокипятить, или опустить въ соусъ сосиськи или домашнія колбасы № 2265, дать имъ увариться, выложить на блюдо и подать.

Выдать: 2½—3 ф. грудинки, 1/8 ф. шпику, 2 луковки, кореньевъ по 1 шт., 1/4 ф. масла, 1/4 ф. ветчины, 3 стак. бульону, 6—8 сарделекъ или 6 сосисекъ, 1 лож. муки, соли.

803. **Студень изъ телячьей грудинки.** Сварить телячью грудинку вмѣстѣ съ телячьими ножками, разными кореньями, солью, вынуть, сполоснуть въ теплой водѣ, кости отдѣлить, положить обратно въ бульонъ, проварить еще; грудинку порѣзать кусками. Бульонъ, въ которомъ варились ножки и грудинка процѣдить сквозь частую салфетку, снять жиръ, если нужно, очистить. Поставить на ледъ металлическую форму, налить въ нее немного процѣженнаго бульона, дать застыть, уложить куски грудинки и ножки, наполнить форму до краевъ бульономъ. Когда застынетъ, выложить изъ формы на блюдо, вложить въ средину пучекъ зелени и подать съ слѣдующимъ соусомъ: натереть на теркѣ хрѣну, развести бѣлымъ уксусомъ, прибавить сметаны, соли, мелкаго сахара, рубленой зелени петрушки и укропа.

Выдать: небольшую грудинку, 4 ножки, некрупныхъ кореньевъ по 1 шт., 1 корень хрѣну, 1/2 стак. уксусу, 1/2 стак. сметаны, 1 лож. мелкаго сахару, соли, 1 лож. порублен. зелени петрушки.

804. **Телячья головка съ бешемелемъ.** Отварить очищенныя головку и ножки такъ, чтобы мясо легко отдѣлялось отъ костей, въ водѣ съ солью, кореньями, пряностями и ложкой уксуса, вынуть изъ воды, дать немного остыть, снять мясо съ костей. Масло разогрѣть въ кастрюлѣ, всыпать муку, размѣшать, развести сметаной, положить соли, мушкатнаго орѣха, яйцо, проварить, чтобы соусъ сгустился, остудить, положить на каждый кусокъ мяса отъ головки и ножекъ понемногу бешемеля, свернуть въ трубку, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, обжарить въ маслѣ, переложить на блюдо и подать съ острымъ соусомъ № 377.

Выдать: 1 головку и 4 ножки, соли, кореньевъ по 1 шт., 10 зеренъ англійск. перцу, 2 лавров. листка, 1 лож. уксусу. На бешемель: 1½ лож. масла, 1/2 стак. муки, 3/4 стак. сметаны, 1 яйцо, соли, 1/8 мушкат. орѣха.

805. **Телячья головка фаршированная.** Телячью головку опустить на минуту въ холодную воду, затѣмъ обдать кипяткомъ, очистить шерсть, мочить двое сутокъ въ холодной водѣ, мѣняя ее утромъ и вечеромъ. На третьи сутки положить головку въ кастрюлю, налить воды, поставить на огонь, дать вскипѣть 2 раза, тотчасъ же вынуть головку, опустить въ холодную

воду; когда остынетъ, разрубить пополамъ, вынуть мозгъ, сполоснуть внутри, вынуть глаза, и внутренность ушей, отрѣзать ихъ и сварить вмѣстѣ съ головкой до готовности. Приготовить фаршъ, наполнить имъ обѣ половинки головки, соеденить ихъ, обвязать крѣпко ниткой, завернуть въ намазанную масломъ салфетку, связать концы, опустить въ хорошій бульонъ, смѣшанный съ мадерой или бѣлымъ виномъ, варить въ продолженіи двухъ часовъ; затѣмъ вынуть изъ бульона, остудить, разрубить на части, которыя сложить на блюдо такъ, чтобы головка была какъ бы цѣлая, вставить глаза изъ крутого яичнаго бѣлка и кусочка трюфеля, прикрѣпить уши къ головкѣ деревянными шпильками. Подать головку холодную съ соусомъ равиготъ № 362 и тертымъ хрѣномъ. Фаршъ приготовляется такъ: мягкій кусокъ телятины или филеи индѣйки порубить какъ можно мягче съ фисташками, свинымъ саломъ, языкомъ, и трюфелями, положить французской булки, размоченной въ сливкахъ и отжатой, сливочнаго или чухонскаго масла, яйца; все это истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито.

Выдать: 1 телячью головку, 1½ ф. телятины или филеи индѣйки, ¼ ф. фисташекъ, ⅛ ф. свѣжаго свинаго сала, ⅛ языка, 6 трюфелей, ¼ ф. сливочнаго или чухонскаго масла, соли, 1 стак. мадеры, 1 стак. бѣлаго вина, 2 яйца, мякишъ ½ франц. булки, 1 стак. сливокъ.

Изъ оставшагося мозга можно приготовить котлеты.

806. **Телячья головка фаршированная иначе.** Очищенную вымытую головку сварить съ солью, кореньями и пряностями, снять съ костей, обрѣзать красное мясо, изрубить его помягче съ отварными въ соленой водѣ мозгами, прибавить мелко изрубленную, поджаренную въ маслѣ луковицу, мякишъ французск. булки, намоченной въ молокѣ и отжатой, яицъ, толченаго мушкат. орѣха, англійскаго перца, размѣшать все хорошо и класть этого фарша по 2—1½ ложки на каждый ломтикъ разрѣзанной головки, уложить на смазанную масломъ сковороду, присыпать сухарями, скропить растопленнымъ масломъ, вставить въ печь, дать зарумяниться, переложить на блюдо.

Выдать: 1 большую телячью головку, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., 10 зеренъ англійск. перцу, 2 лавров. листа, 1 луковицу, соли, 2 яйца, ⅛ мушкат. орѣха, 1 франц. булку въ 3 коп., 3 лож. масла, 1 стак. молока, 5 сухарей, 6 зеренъ англійск. перцу.

807. **Телячья головка по-нѣмецки.** Очищенныя телячьи ножки и головку отварить въ водѣ съ солью, уксусомъ и кореньями, немного остудить, снять мясо съ костей. Желтки растереть съ ½ ф. муки и ложкою растопленнаго масла, развести водою, чтобы тѣсто было густо какъ на клецки, выбить какъ можно лучше, положить очень немного соли и пѣну отъ бѣлковъ, осторожно смѣшать, обмакнуть въ это тѣсто каждый ломоть мяса отъ головки и ножекъ, обжарить въ фритюрѣ или маслѣ, переложить на блюдо, облить соусомъ, который приготовляется какъ: мелко покрошенную луковицу поджарить въ маслѣ съ ложкой муки и нѣсколькими листками эстрагона, влить 1 стаканъ рейнвейна или другого вина, бульону, прокипятить раза два, протереть сквозь сито, положить въ этотъ соусъ ½ ст. кишмишу или изюму

безъ косточекъ, очищеннаго отъ верхней кожи, пошинкованнаго сладкаго миндаля, нѣсколько ломтиковъ лимона безъ кожи и зеренъ, мушкатнаго цвѣта, проварить и когда изюмъ сдѣлается мягкимъ, облить ножки и головку.

Выдать: 1 головку и 4 ножки отъ маленькаго теленка или 1 большую головку, соли, 2 лож. уксусу, некрупныхъ кореньевъ по 1 шт., 5 желтковъ, ½ ф. муки, 1 лож. чухонскаго масла, 5 бѣлковъ, ¼ ф. масла. На соусъ: 1 луковицу, 1½ лож. масла, 1 лож. муки, эстрагону, 1 стак. рейнвейну или другого вина, 1 стак. бульону, ½ стак. очищеннаго кишмишу или изюму, 1 горсть сладкаго миндаля, ⅓ лимона, немного мушкат. цвѣта.

Изъ бульона, въ которомъ варилась головка приготовить ланспикъ.

808. **Ножки телячьи подъ соусомъ.** Очищенныя и вымытыя телячьи ножки и головку отварить въ водѣ съ солью, уксусомъ, кореньями и пряностями, снять мясо съ костей, обвалять въ яйцѣ и толченыхъ сухаряхъ, обжарить въ маслѣ, переложить на блюдо, подать съ соусомъ изъ горошка съ картофельнымъ пюре или съ соусомъ изъ чернослива.

Выдать: 6 телячьихъ ножекъ, 2 яйца, ½ стак. сухарей, ¼ ф. масла, 10 зеренъ перцу, 2 лавров. листа, соли, 1 лож. бѣлаго уксусу, небольшихъ кореньевъ по 1 шт. На соусъ № 413 или № 414 или № 398.

809. **Телячьи языки жареные въ бумагѣ.** Отварить телячьи языки въ водѣ съ солью, кореньями и пряностями, снять верхнюю бѣлую кожу, остудить, разрѣзать каждый языкъ на двѣ части вдоль. Зелень петрушки, укропа, нѣсколько листковъ эстрагона мелко порубить, смѣшать съ масломъ, солью, толченымъ перцемъ, обложить этой зеленью каждый кусокъ языка, завернуть въ хорошо промасленную бумагу, изжарить на сковородѣ.

Подать на столъ, не снимая бумаги.

Выдать: 5—6 языковъ отъ небольшихъ телятъ, соли, 10 зеренъ перцу, 2 лавров. листа, всѣхъ кореньевъ по 1 шт. ¼ ф. масла, 5 зеренъ перцу, зелен. петрушки, укропа, эстрагона.

810. **Мозги телячьи подъ соусомъ.** Мозгъ телячій вымыть, очистить отъ плевы, опустить въ кипятокъ съ солью и уксусомъ, дать вскипѣть раза два, снять съ огня, остудить, не вынимая мозга изъ воды, порѣзать на куски въ родѣ котлетокъ. Уложить на дно широкой кастрюли, (чтобы мозги улеглись въ одинъ рядъ) тоненькія пластинки шпика, на нихъ мозги, прибавить зеленой петрушки, луку, порѣзаннаго ломтиками лимона безъ кожи и сѣмячекъ, влить вина, бульону, поставить на огонь. Когда мозгъ изжарится, вынуть его на блюдо, огарнировать вѣточками зеленой петрушки, обжаренными въ маслѣ, или подать съ соусомъ изъ помидоровъ № 356, или изъ пастернака № 412 или съ кислосладкимъ № 398.

Выдать: 1 мозгъ изъ большой головы телячьей, соли, 1½ лож. бѣлаго уксусу, 1 луковицу, ⅛ ф. шпику, зелени петрушки, ½ лимона, ½ стак. вина, 1 стак. бульону, 3 лож. чухонскаго масла обжарить зелень петрушки.

811. **Мозги телячьи съ шампиніонами.** Отварить телячьи мозги какъ сказано въ № 810, остудить, порѣзать небольшими кусками. Мелкія луковки (шарлотки) очистить, обжарить въ маслѣ, но не дать имъ покраснѣть, всыпать муки, влить крѣпкаго бульону и краснаго вина, доварить луковицы на легкомъ огнѣ, положить очень мало толченаго перцу, соли, очищенныхъ отъ верхней кожицы и перемытыхъ шампиніоновъ, прокипятить нѣсколько разъ, опустить мозги, дать вскипѣть только одинъ разъ, уложить на блюдо, огарнировать луковицами, шампиніонами и облить соусомъ.

Выдать: 1 большой телячій мозгъ, 2 лож. уксусу, соли, 30—40 мален. луковокъ, 1/2 ф. шампиніоновъ, 1/8 ф. масла, 1 лож. муки, неполн. стак. краснаго вина, 1 1/2 стак. бульону, 3 зерна перцу.

Г. Свинина.

Примѣчаніе: Чтобы скоро и чисто сошла шерсть съ поросенка, нужно его смочить холодной водой, натереть хорошо со всѣхъ сторонъ просѣянной золой, обдать кипяткомъ и соскоблить шерсть ножомъ осторожно, чтобы не попортить кожи, обмыть, натереть отрубями, выпотрошить, хорошенько вымыть снаружи и внутри, отрѣзать первые суставы ножекъ.

812. **Поросенокъ холодный.** Хорошаго жирнаго поросенка очистить какъ слѣдуетъ отъ шерсти, вынуть внутренности, разрѣзать на куски налить холодной водой на 1 часъ, затѣмъ положить въ кастрюлю куски поросенка, порѣзанные коренья, пряности, соли, налить вина, бульону и кипятить до тѣхъ поръ, пока поросенокъ совсѣмъ сварится, вынуть, уложить на глубокое блюдо такъ, чтобы имѣлъ видъ цѣльнаго. Бульонъ, въ которомъ варился поросенокъ поварить еще, процѣдить сквозь частую салфетку, дать устояться, залить поросенка на блюдѣ, поставить на ледъ или въ холодное мѣсто, чтобы застыло. Отдѣльно подать хрѣнъ стертый съ солью, сахаромъ и разведенный бѣлымъ уксусомъ.

Выдать: поросенка ф. въ 3, соли, кореньевъ по 1 шт., 2 лавров. листа, 10 зеренъ англійск. и 5 зеренъ прост. перцу, 5 гвоздикъ, 1 луковицу, 1 щепоть тмину, /2 бут. бѣл. вина, 1/2 стак. уксусу, 1 чайн. лож. мелк. сахару, 1 корень хрѣну.

813. **Поросенокъ холодный подъ хрѣномъ со сметаной.** Жирнаго молочнаго поросенка очистить отъ шерсти, выпотрошить, вымыть хорошенько въ теплой водѣ съ пшеничными отрубями, налить водою часа на два, вынуть, отварить въ водѣ съ солью, кореньями и пряностями, уложить на блюдо, дать остыть. Натереть хрѣнъ на теркѣ; смѣшать его съ солью, сахаромъ, развести сметаной, облить поросенка.

Выдать: 1 небольшого поросенка, соли, 15 зеренъ перцу, 2 лавров. листа, 1 луковицу, 1 корень хрѣну, 1 чайн. лож. мелкаго сахару, 1 1/2 стак. сметаны.

Изъ бульона, въ которомъ варился поросенокъ приготовить супъ № 21.

814. **Отварной поросенокъ съ рисомъ.** Очищеннаго поросенка выпотрошить, вымыть хорошенько, разрѣзать на куски; въ глубокую сковороду положить нарѣзанныхъ разныхъ кореньевъ, луку, очень маленькихъ зеленыхъ огурчиковъ, нѣсколько зеленыхъ стручковъ сахарнаго горошка, на нихъ поросенка, налить воды, чтобы поросенокъ только покрылся ею, варить на легкомъ огнѣ до готовности. Крутые желтки растереть мягко съ сливочнымъ масломъ, толченымъ мушкатнымъ орѣхомъ, уксусомъ, сметаной, развести бульономъ, въ которомъ варился поросенокъ, прокипятить. Отварить рисъ въ бульонѣ или водѣ съ масломъ такъ, чтобы онъ былъ разсыпчатый. Уложить куски поросенка на круглое блюдо, въ середину положить рисъ, облить соусомъ. Остальной подать въ соусникѣ.

Выдать: 1 поросенка, соли, разныхъ кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, 2 лавров. листа, 10 зеренъ перцу, 5 огурчиковъ, 10 стручковъ, 3 яйца, 2 лож. масла, 1/8 мушк орѣха, 2 лож. бѣлаго уксусу, 6 лож. самой свѣжей сметаны, 1 1/2 стак. рису.

815. **Вареный поросенокъ подъ соусомъ съ изюмомъ.** Приготовить очищеннаго, вымытаго поросенка какъ сказано въ № 812, разрѣзать на куски, уложить на блюдо, облить слѣдующимъ соусомъ: поджарить масло съ мукою, развести процѣженнымъ бульономъ изъ подъ поросенка, положить нѣсколько гвоздикъ, 1/8 фунта очищеннаго отъ кожи, шинкованнаго сладкаго миндаля, столько же изюму безъ косточекъ, мелко порѣзаннаго цуката, уксусу, прокипятить нѣсколько разъ, подкрасить подожженымъ сахаромъ, дать вскипѣть, облить поросенка.

Выдать: 1 поросенка, кореньевъ по 1 шт., соли, 10 зеренъ перцу, 3 лавров. листа, 1 луковицу, 5 огурчиковъ, 10 стручковъ, 1 1/2 лож. масла, 1 лож. муки, 5 гвоздикъ, 1/8 ф. сладкаго миндаля, 1/8 ф. изюму или кишмишу, кусочекъ цуката, 1 1/2 лож. бѣлаго уксусу, 1 кусокъ сахару подкрасить соусъ.

816. **Поросенокъ тушоный съ виномъ.** Вычистить поросенка, вымыть, посолить, положить въ густо смазанную масломъ рыбную кастрюлю, хорошо зарумянить со всѣхъ сторонъ, обложить вареной морковью, зеленью петрушки, тминомъ, лавровымъ листомъ, посыпать перцемъ, облить хересомъ и жарить 1/2 часа въ горячей печкѣ, переложить на блюдо, облить процѣженнымъ соусомъ.

Или подать такъ изжареннаго поросенка съ такимъ гарниромъ: когда поросенокъ изжарится до половины, положить въ подливку зубокъ чесноку, отвареныхъ въ водѣ мелкихъ луковокъ шт. 20, нѣсколько мелкихъ картофелинъ, снова поставить въ печку, дожарить, поливая почаще сокомъ, въ которомъ жарится поросенокъ; когда будетъ готовъ, разрубить поросенка на куски, сложить ихъ на блюдѣ такъ, чтобы онъ имѣлъ видъ цѣлаго, обложить луковицами, картофелемъ и облить процѣженнымъ соусомъ.

Выдать: 1 небольш. поросенка, соли, 1/8 ф. масла, 1 морковь, 1 лож. рублен. зелени петрушки, 1 горсть тмину, 3 лавров. листа, 1/2 чайн. лож. перцу, 1 чайн. стак. вина, (20 шт. мелкихъ луковокъ, 20 шт. мелкаго картофелю).

817. **Жареный поросенокъ съ фаршемъ изъ печенки.** Жирнаго поросенка очистить отъ шерсти, выпотрошить, вымыть, натереть солью сверху и вну-

три. Печенку и ливеръ отъ поросенка, отварить въ водѣ съ солью, очень мелко изрубить, протереть сквозь сито, положить масла, перемытой коринки, яицъ, гвоздики, перцу, мякиша французской булки, намоченной въ водѣ и выжатой, немного сахару, смѣшать, истолочь въ ступкѣ, нафаршировать этимъ фаршемъ поросенка, зашить разрѣзъ; положить на противень березовыя лучинки, на нихъ поросенка съ подогнутыми ногами и жарить, поливая почаще масломъ, чтобы кожица поджарилась докрасна.

Выдать: 1 небольшого поросенка 3—4 ф. 1/8 ф. масла. На фаршъ: печенку и ливеръ поросенка, 1/8 ф. масла, соли, 3 желтка, 2—3 куска сахару, 1/2 5-ти копеечной франц. булки, 1/2 стак. коринки, 8 шт. гвоздики, 15 зеренъ англійск. и прост. перцу.

818. **Жареный поросенокъ съ рисомъ.** Убрать поросенка какъ слѣдуетъ, выпотрошить, вымыть, натереть слегка солью сверху и внутри. Рисъ перемыть въ нѣсколькихъ водахъ, сварить крутую разсыпчатую кашу, смѣшать ее горячую съ сливочнымъ или хорошимъ чухонскимъ масломъ, свареными, мелко порубленными потрохами поросенка, кишмишемъ, мелко шинкованнымъ сладкимъ миндалемъ, мушкатнымъ орѣхомъ, нафаршировать поросенка, зашить разрѣзъ, жарить на противнѣ, поливая часто масломъ.

Выдать: небольшого поросенка, 1 1/4 стак. рису, 1/4 ф. масла, соли, ливеръ отъ поросенка, 1/2 стак. кишмишу, 15 зеренъ слад. миндаля, 1/4 мушк. орѣха.

Или нафаршировать поросенка наканунѣ свареной крутой гречневой кашей, смѣшанной съ масломъ, солью, толченымъ перцемъ, порубленными крутыми яйцами, поджарен. въ маслѣ лукомъ, зашить разрѣзъ, изжарить на противнѣ, поливая масломъ.

819. **Поросенокъ жареный.** Очистить поросенка отъ шерсти, выпотрошить, вымыть, побить хорошенько со всѣхъ сторонъ тонкой палочкой, посолить, положить внутрь зернового перцу, луковицъ натыканыхъ гвоздикою, и кусокъ масла. На противень положить березовыя палочки крестъ-на-крестъ, на нихъ поросенка съ подогнутыми ногами, жарить, поливая почаще масломъ и его собственнымъ сокомъ съ прибавкой бульона, отпуская къ столу, разрубить поросенка на куски, вынуть прочь лукъ и проч., уложить на блюдо, облить соусомъ.

Выдать: поросенка, соли, 15 зеренъ прост. и англійск. перцу, 3 луковицы, 10 гвоздикъ, 1/4 ф. масла.

820. **Буженина изъ поросенка.** Взять заднюю четверть большого поросенка, нашпиковать свѣжимъ свинымъ саломъ, положить на противень или глубокую сковороду, посолить, облить масломъ, вставить въ горячую печь, хорошенько зарумянить, влить бульону, дожарить, поливая почаще сокомъ. Когда жаркое будетъ готово, нарѣзать сколько нужно, остальное положить на блюдо кускомъ, огарнировать жаренымъ картофелемъ, облить процѣженнымъ сокомъ.

Выдать: заднюю четверть поросенка, 1/4 ф. масла, 1/3 ф. шпику, 2 ф. картофелю

821. **Свинина жареная съ черносливомъ.** Хорошій мягкій кусокъ свѣжей свинины вымыть, слегка посолить, полить масломъ, зарумянить въ горячей печи со всѣхъ сторонъ, снять съ противня, обсыпать со всѣхъ сторонъ мукою, обложить перемытымъ черносливомъ, переложить въ кастрюлю, вылить съ противня сокъ изъ подъ свинины, закрыть кастрюлю плотно крышкой, протушить на легкомъ огнѣ до готовности, встряхивая почаще, чтобы не пригорѣло.

Выдать: 3—4 ф. свинины, 1 1/2 лож. муки, соли, 1 ф. черносливу, 3 лож. масла.

822. **Буженина изъ свинины.** Вымыть толстый кусокъ свѣжей свинины, надрѣзать въ клѣтку кожу, не снимая ея, нашпиковать чеснокомъ, посолить, положить на противень кожей внизъ, хорошо зажарить, перевернуть, дать зарумяниться, подливая понемногу воды, чтобы подливка не перегорѣла и не получила горьковатаго вкуса.

Выдать: 4 ф. свѣжей свинины, 2 головки чесноку, соли, 2 лож. масла.

823. **Буженина другимъ манеромъ.** Взять хорошій, мягкій кусокъ свѣжей свинины, снять кожу, натереть солью, смѣшанной съ толченымъ перцемъ, нашпиковать кусочками лука или зубцами чеснока, пересыпать лавровымъ листомъ, столченымъ въ порошокъ, опять закрыть кожею, прикрѣпивъ ее въ двухъ—трехъ мѣстахъ березовыми тонкими шпильками, положить въ горшокъ или каменную чашку, залить кислыми щами съ уксусомъ дня на три; затѣмъ вынуть свинину, обмыть хорошо въ водѣ и жарить на сковородѣ или противнѣ, поливая масломъ.

Или: вскипятить уксусъ съ мятой, остудить. Свинину натереть солью, толченымъ лукомъ эшалотомъ, залить остуженымъ уксусомъ на трое сутокъ, а потомъ жарить, поливая масломъ и уксусомъ.

Выдать: 4 ф. свинины, 2 головки чесноку, 3 лавров. листа, 2 бут. кислыхъ щей, 1 стак. уксусу, 2 лож. масла. Или: 1 1/2 бут. уксусу, 1 полную горсть мяты, 1 горсть эшалоту, 2 лож. масла, соли.

824. **Жареная свинина.** Мягкій кусокъ свинины выбить хорошенько, вымочить въ водѣ, снять кожу, нашпиковать, посолить. Посыпать на дно противня нарѣзаннаго луку, петрушки, лавроваго листа, англійскаго перцу, гвоздики, положить на все это свинину, облить масломъ, жарить въ горячей печи, поливая сокомъ. Кусокъ сухого бульона распустить въ 1/2 стак. горячей воды, снять съ соуса изъ подъ свинины жиръ, смѣшать съ распущеннымъ сухимъ бульономъ, положить поджареннаго въ жирѣ снятомъ съ соуса, луку, шарлота или маринованныхъ рыжиковъ, прокипятить нѣсколько разъ, облить переложенное на блюдо жаркое. Въ соусъ можно прибавить 2 лож. вина.

Выдать: 3—4 ф. свинины, 1/4 ф. шпика, 1 мален. петрушку, 2 луковицы, 5 лавров. листковъ, 10 гвоздикъ, соли, неполную горсть англійск. перца, 2 лож. масла 3 лож. капарцовъ, 3 лота сухого бульона, 5 маринован. рыжиковъ или 1 стак. лука —шарлота.

825. **Верещака.** Свиную грудинку разрубить на куски, вымыть, посолить, поджарить съ обѣихъ сторонъ въ маслѣ съ прибавкой свѣжаго шпика, переложить въ кастрюлю, влить воды и столько свекольнаго разсола, чтобы получился кисловатый вкусъ, положить англійскаго и простого перца, мелко изрубленную печеную луковицу, вскипятить хорошенько нѣсколько разъ, всыпать тертаго чернаго хлѣба, размѣшать, дать вскипѣть и подать.

Выдать: свѣжую свиную грудинку, 1/8 ф. шпика, 1 луковицу, свекольнаго разсола, тертаго ржанаго хлѣба 3 лож., соли, 10 зеренъ прост. и англійск. перца.

826. **Филеи свиные.** Свиные филеи вымыть, нашпиковать, положить въ кастрюлю на тонкіе ломтики шпика, прибавить кусочками порѣзанную телятину, моркови, луку, гвоздики, зелени петрушки, тиміану, лавроваго листа, покрыть вдвое сложенной промасленной бумагой, налить 1/2 стак. бульона, покрыть кастрюлю крышкой и поставить на горячую плиту, жарить около часа, положить горячихъ углей на крышку кастрюли, чтобы филеи хорошо зарумянились. Когда филеи изжарятся, вынуть ихъ на блюдо, соусъ процѣдить, снять жиръ, подать къ филеямъ, или подать соусъ изъ чернослива № 398.

Выдать: 3 ф. свиныхъ филеевъ, 1/8 ф. шпику, 1 ф. телятины, соли, 1 луковицу, 1 морковь небольшую, 3 гвоздики, 1 горсть зелен. петрушки, 1 щепоть тиміану, 3 лавров. листа.

827. **Котлеты изъ свинины съ капустой.** Отбивныя свиныя котлеты побить тупою стороною ножа, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, обжарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ. Кочанъ красной капусты мелко нашинковать, обдать кипяткомъ, отжать, положить въ кастрюлю съ масломъ, прибавить очищенныхъ отъ верхней кожицы каштановъ, поставить на плиту, поджарить, часто мѣшая. Когда капуста и каштаны будутъ готовы, выложить на блюдо, сверху уложить котлеты, присыпать рубленой зеленью петрушки. Отдѣльно подать красный соусъ № 353, выжавъ въ него сокъ изъ 1/2 лимона.

Выдать: 6 шт. котлетъ, 2 яйца, 6 сухарей. соли, 1/4 ф. масла, 1/2 ф. каштановъ, 1 головку красной капусты, зеленой петрушки, 1/2 лимона.

828. **Свиныя котлеты съ шампиніонами.** Вырѣзать отбивныя свиныя котлеты, вымыть, поколотить, сложить въ кастрюлю, влить бульону, положить зелени петрушки и укропа, луку, соли, перцу въ зернахъ, поставить на огонь. Когда сварятся, вынуть, переложить котлеты въ кастрюлю съ шампиніонами и масломъ, поставить на огонь. Муку развести процѣженнымъ бульономъ изъ подъ котлетъ, вылить на котлеты, проварить хорошенько, влить бѣлаго вина, прокипятить разъ.

Выдать: 6 котлетъ, соли, 15 зеренъ англійск. и прост. перца, 1 лож. зеленой петрушки и укропа, 3 лож. масла, 1/2 ф. шампиніоновъ. 1 лож. муки, 1 луковицу, 1 стак. бѣлаго вина.

829. **Жареная маринованная свинина.** Мягкій кусокъ свинины вымыть; смѣшать 1 стаканъ уксусу съ стаканомъ мадеры, провансимъ масломъ, толченымъ перцемъ, лавровымъ листомъ, солью, лукомъ и эстрагономъ, залить свинину, положенную въ каменную чашку, оставить на сутки; затѣмъ вынуть свинину изъ маринада, обжарить въ маслѣ на противнѣ, поливая сокомъ изъ подъ жаркого.

Выдать: 3—4 ф. свинины, 3 лож. масла, соли, 1 стак. бѣл. уксусу, 1 стак. мадеры, 3/4 стак. прованск. масла, 20 зеренъ перцу, 4 лавров. листа, 1 луковицу, зелени петрушки и эстрагону по 1 горсти.

830. **Польскій бигосъ.** Отжать кислую шинкованную капусту, сложить въ кастрюлю, обжарить хорошенько съ свинымъ соленымъ, а еще лучше, ветчиннымъ саломъ и толченымъ перцемъ. Когда капуста хорошо зажарится, влить бѣлаго вина или пива такъ, чтобы вся капуста только смокла, но не плавала бы въ винѣ, закрыть кастрюлю крышкой и тушить на легкомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока капуста сдѣлается совершенно мягкой. Продажныя сосиськи или домашнія колбасы № 2265 обжарить въ маслѣ съ пивомъ, опустить въ капусту, размѣшать, проварить слегка и подавать.

Выдать: 2 ф. шинкован. кислой капусты, 1/4 ф. сала, 10 зеренъ перцу, 1 стак. вина или пива, 11/2 ф. сосисекъ.

831. **Языки свиные подъ соусомъ.** Отварить языки въ водѣ съ солью и кореньями, снять бѣлую кожу, положить на раскаленное масло, обжарить посочнѣе, переложить на блюдо, облить острымъ соусомъ.

Выдать: 6 языковъ, соли, кореньевъ по 1/2 шт. 1 луковицу, 1/4 ф. масла или свинаго почечнаго жиру. На соусъ № 377.

832. **Уши свиныя.** Ошпарить кипяткомъ свиныя уши, хорошенько вычистить и вымыть ихъ, отварить въ водѣ съ солью, порѣзать узенькими полосочками. Масло разогрѣть, всыпать муку, прокипятить, развести бульономъ, положить немного соли, влить лимоннаго сока, опустить порѣзанныя уши, прокипятить.

833. **Французскій способъ приготовлять ветчину.** Взять хорошій, мясистый свѣжій окорокъ, натереть его со всѣхъ сторонъ мелко толченой солью, положить въ холщевый мѣшокъ. Выкопать въ подвалѣ или погребѣ яму глубиною въ аршинъ, дно ея устлать сухой соломой, положить на нее мѣшокъ съ окорокомъ, засыпать землей. По прошествіи недѣли вынуть окорокъ, счистить полурастворившуюся соль, натереть сухою солью, опять положить въ мѣшокъ, опустить въ яму и засыпать землей; повторить это 4 раза. Черезъ мѣсяцъ вынуть окорокъ изъ ямы, положить его на цѣлый день подъ прессъ не очень тяжелый, обмыть, вытереть насухо, завернуть въ сухое сѣно на нѣсколько дней, а потомъ коптить. На пудъ свинины взять 3 1/8 ф. соли.

Выдать: на пудъ свинины 3 1/8 ф. соли.

Примѣчаніе. Ветчина очень скоро портится и дѣлается негодною къ употребленію, въ особенности въ жаркое лѣтнее время. Чтобы предохранить

окорока отъ порчи нужно, уложивъ ихъ въ ящикъ, засыпать сухимъ пескомъ или мякиной и держать въ сухомъ мѣстѣ.

Или обернуть окорока хорошо прокопченной ветчины свѣжимъ, сухимъ сѣномъ, уложить въ плотный холщевый мѣшокъ, обвязать бичевкой и повѣсить въ кладовой. Такъ окорока сохраняются очень долго.

Въ ветчинѣ часто бываютъ трихины, отравленіе которыми нерѣдко смертельно, поэтому ѣсть ветчину слѣдуетъ вареную или запеченую.

Чтобы старую твердую ветчину сдѣлать мягкой, нужно обернуть окорокъ чистымъ полотномъ и закопать въ землю глубиною въ $1/2$ аршина. Черезъ 6—7 часовъ ветчина сдѣлается мягкой.

Для соленія окороковъ всего лучше брать дубовые чаны или низкія, широкія кадки, уторы которыхъ должно хорошо замазать ржанымъ тѣстомъ, чтобы не дали течи.

834. **Ветчина рижская.** Насыпать на дно кадки крупно толченой соли, положить окорока, кожею вверхъ, засыпать солью, на него слѣдующіе, опять засыпать солью, и т. д., пока всѣ окорока будутъ уложены; верхніе окорока покрыть толстымъ слоемъ соли. Черезъ 5 дней вынуть окорока, переложить верхніе внизъ, а нижніе наверхъ, натирая каждый разсоломъ, который образовался, сверху присыпать солью, наложить деревянный кружокъ и не тяжелый прессъ. Черезъ 10 дней вынуть окорока, счистить съ нихъ всю соль, вывѣсить на воздухъ дня на два, (въ сухую погоду) на третій день обтереть ихъ мокрой губкой, смазать хорошо коровьимъ масломъ и коптить въ теченіе 14 дней; опять смазать коровьимъ масломъ и уксусомъ и хранить въ сухомъ мѣстѣ. Ветчина, приготовленная этимъ способомъ сохраняется очень долго. За день до употребленія, ее нужно вымочить въ холодной водѣ, мѣняя воду утромъ и вечеромъ.

Выдать: на 50 ф. мяса—$3^1/_2$ ф. соли, $2^1/_2$ лот. селитры, $2^1/_2$ лота лавров. листа, $3^1/_2$ лота англійскаго перца.

835. **Ветчина вестфальская.** Окорока вымыть, натереть хорошо солью съ селитрой, уложить плотно въ кадку, пересыпая солью, смѣшанной съ селитрой, положить нѣсколько лавровыхъ листковъ. Черезъ 3 дня переложить окорока верхніе внизъ, а нижніе наверхъ, сдѣлать разсолъ, залить окорока такъ, чтобы ихъ не было видно. Черезъ три недѣли окорока вынуть изъ разсола, налить чистой колодезной водой, мочить 12 часовъ, перемѣнивъ воду раза три, коптить въ теченіе трехъ недѣль въ дыму отъ прутьевъ можжевельника.

Выдать: на 1 пудъ свинины—3 ф. соли и 5 лотовъ селитры.

836. **Ветчина вестфальская другимъ манеромъ.** На дно чистой кадки или чана насыпать соли, смѣшанной съ селитрой и крупно толченымъ перцемъ, на нее слой говядины, прикрыть душицей, (трава) смоченной хорошимъ бѣлымъ уксусомъ, присыпать толченымъ перцемъ и корицей. Окорока обтереть сухимъ полотенцемъ, натереть солью и селитрой, уложить ихъ на говядину, а на нихъ опять куски говядины, душицу, сверху присыпать толченымъ перцемъ, лавровымъ листомъ. Черезъ три недѣли окорока вынуть, очистить отъ травы и пр. и прокоптить.

Такъ приготовленная ветчина чрезвычайно мягка и сочна.

837. **Ветчина провѣсная.** Жирные молодые окорока вымыть, натереть хорошо со всѣхъ сторонъ солью, смѣшанной съ селитрой, мелко толченымъ перцемъ, корицей, уложить въ кадку, поставить въ подвалъ или холодную, сухую кладовую. Черезъ двѣ недѣли окорока вынутъ, снова перетереть солью съ селитрой, перцемъ, корицей, переложить верхніе внизъ, а нижніе наверхъ. Вскипятить колодезную воду съ солью, лавровымъ листомъ, перцемъ въ зернахъ, остудить, залить окорока, положить сырую, порѣзанную небольшими кусочками воловью печенку, закрыть кружкомъ, а черезъ 12 дней окорока вынуть, обмыть и вывѣсить на воздухъ въ такомъ мѣстѣ, куда не проникаетъ сырость.

838. **Ветчина вареная.** Намочить ветчину водой на сутки, (если очень соленая) перемѣняя воду утромъ и вечеромъ, вымыть, оскоблить ножомъ, завернуть въ рѣдкую холстину, опустить въ большую кастрюлю или котелъ, налить водой такъ, чтобы ветчина только покрылась, положить кореньевъ и пряностей, варить на легкомъ огнѣ, не давая сильно кипѣть. Когда ветчина будетъ почти готова, влить въ котелъ 1 чашку водки и варить до готовности. Чтобы узнать готова-ли ветчина, нужно проколоть ее тоненькой деревянной спичкой; если спичка свободно входитъ въ мясо довольно глубоко, значитъ пора вынимать ветчину.

Или, сваривъ ветчину какъ сказано выше, вынуть, остудить, налить на день молокомъ. На другой день вынуть окорокъ изъ молока, обтереть его чистымъ полотенцемъ, слупить кожу, утыкать красиво гвоздикой, поставить не надолго въ печь, чтобы зарумянился. Отрѣзать снизу окорока ломоть мякоти, мелко изрубить; ложку муки поджарить съ масломъ, смѣшать съ порубленной ветчиной, поставить на огонь, прожарить, влить $1/2$ стак. хорошаго краснаго вина, положить лимонной или померанцевой корки, кусочекъ корицы, 2 куска сахару, проварить хорошенько, облить остывшій окорокъ. Вареная ветчина подается также съ картофельнымъ пюре № 414, или соусомъ изъ горошка № 413.

839. **Ветчина запеченая.** Мясистый окорокъ ветчины обчистить, оскоблить ножомъ, налить водой на сутки или двое, перемѣняя воду утромъ и вечеромъ, вынуть, обтереть. Замѣсить не крутое тѣсто изъ просѣянной ржаной муки и воды, раскатать въ лепешку въ палецъ толщиною, обернуть окорокъ со всѣхъ сторонъ, чтобы мяса не было видно, уложить на глубокій противень, вставить въ горячую печь, натопленную какъ для хлѣба, часа на $1^1/_2$—2, вынуть, дать остыть и тогда уже снять съ окорока тѣсто, пообчистить ножомъ, подрѣзать верхнюю кожицу, отвернуть ее, прикрѣпить незамѣтно деревянной шпилькой, или вырѣзать ее глубокими фестонами, убрать, покрасивѣе гвоздикой, а кость цвѣтной бумагой, нарѣзанной бахрамой. Такой

окорокъ ставится обыкновенно на столѣ въ день Свѣтлаго Христова Воскресенія.

840. **Ветчина съ яблоками и яйцами.** Металлическое блюдо смазать масломъ, положить на него порѣзанную тонкими ломтями ветчину, на нихъ очищенныя отъ кожицы и также порѣзанныя ломтиками кисловатыя яблоки. Яйца разбить хорошенько съ разогрѣтымъ чухонскимъ масломъ и мукой, вылить сверху на ветчину и яблоки, вставить въ духовую печь, чтобы хорошо запеклось.

841. **Ветчина подъ соусомъ.** Снять кожу съ ветчины, вынуть кости, положить въ каменную чашку или муравленный горшокъ, налить теплымъ молокомъ такъ, чтобы ветчина покрылась имъ; черезъ полчаса слить молоко, налить свѣжаго, повторить это 4 раза, отжать ветчину, вытереть ее чистымъ полотенцемъ, положить въ кастрюлю съ кореньями и пряностями, влить краснаго вина и бульону, накрыть крышкой, поставить на плиту. Когда ветчина поспѣетъ, вынуть ее, положить подъ легкій гнетъ, остудить, нарѣзать аккуратно ломтями; съ соуса, въ котромъ варилась ветчина, снять жиръ, процѣдить, половину уварить хорошенько, обмакнуть въ него ломти ветчины, переложить на сотейникъ, зарумянить въ духовой печи; другую половину смѣшать съ соусомъ № 387, сокомъ трюфелей, проварить, облить уложенную на блюдо ветчину.

Выдать: 4—5 ф. ветчины, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, 3 гвоздики, 2 лавров. листа, $2^1/_2$ стак. краснаго вина, 5—6 трюфелей, молока.

842. **Вареная ветчина подъ соусомъ изъ горошка.** Вареную или запеченую ветчину нарѣзать ломтями, уложить на блюдо, подать съ соусомъ изъ сухого горошка № 413, или съ картофельнымъ пюре. Отдѣльно подать горчицу и уксусъ.

843. **Голова вепря.** Опаленную, очищенную голову стараго вепря положить въ холодную воду на нѣсколько часовъ, вымыть хорошо въ теплой водѣ, варить въ водѣ пополамъ съ уксусомъ, солью, перцемъ, лавровымъ листомъ, имбиремъ, лукомъ и нѣсколькими вѣточкали размарина. Когда выкипитъ на половину, влить въ кастрюлю краснаго вина и еще варить, пока сварится совершенно; снять съ огня, переложить голову въ каменную посуду, вылить бульонъ, въ которомъ она варилась, оставить такъ дня на два, затѣмъ вынуть, уложить на блюдо. Отдѣльно подать хрѣнъ со сметаной или кислосладкій соусъ.

Выдать: голову вепря (дикій кобанъ) 1—$1^1/_2$ бут. бѣлаго уксусу, соли, 1 горсть перцу, прост. и англійск., 8 шт. лавров. листа, 4 луковицы, небольш. кусокъ бѣл. имбирю, размарину, 1 корень хрѣну, 1 стак. свѣжей сметаны, или на соусъ № 398.

Точно такъ же приготовляется и голова домашней свиньи. Къ Пасхѣ такъ свареную голову вепря или домашней свиньи убираютъ майонезомъ, зеленью петрушки, ломтиками лимона безъ сѣмячекъ, каперцами и ставятъ на столъ.

844. **Жареная лопатка кобана.** Хорошій кусокъ отъ передней лопатки вепря (дикаго кобана), натереть хорошенько солью, оставить такъ на часъ; потомъ вставить въ печь, не подливая масла; между тѣмъ положить въ горшокъ очищенныя луковицы, влить 2—3 лож. воды, поставить на огонь, чтобы зарумянились. Порѣзать мелко разныхъ кореньевъ и свеклу. Когда мясо хорошо обсохнетъ въ печи, подложить на противень нѣсколько ломтиковъ шпика, обсыпать порѣзанными кореньями, закрыть крышкой, вставить въ печь, встряхивать почаще, чтобы коренья не пригорѣли, а только зарумянились. Когда жаркое будетъ почти готово, обсыпать сверху тертой булкой, положить нѣсколько листочковъ эстрагона, вставить въ печь не надолго. Кусокъ сухого бульона распустить въ горячей водѣ, смѣшать съ протертыми сквозь сито луковицами, прокипятить, облить на блюдѣ жаркое.

Выдать: небольшую переднюю лопатку вепря, соли, 10—12 луковицъ, разн. кореньевъ по 1 шт., 1 свеклу, $^1/_8$ ф. шпика, $^1/_2$ стак. тертой булки, эстрагону, кусокъ сухого бульона величиной въ грецкій орѣхъ.

845. **Мясо вепря съ чернымъ хлѣбомъ.** Порѣзать небольшими кусками мясо вепря, перемыть, отварить въ водѣ съ солью. Ситный хлѣбъ порѣзать тоненькими ломтиками, высушить въ печи, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ, въ которомъ варилось мясо, поставить на огонь, чтобы сухари разварились, протереть сквозь сито, развести виномъ и уксусомъ, положить имбирю, перцу, лимонной корки, сахару, опустить въ этотъ соусъ куски отвареннаго мяса, прокипятить.

Выдать: 3 ф. мяса вепря, соли, 2 стак. вина, $^1/_2$ стак. бѣлаго уксусу, 3 лож. мелкаго сахара, 10 зеренъ англійск. перцу, кусочекъ имбирю, $^1/_2$ лимона.

846. **Окорокъ вепря жареный.** Такъ какъ окорокъ вепря большею частію бываетъ очень жирный, то шпиковать его не нужно. Окорокъ вымыть, натереть хорошо солью, натыкать въ него гвоздики и кусочковъ корицы, посыпать мелко толчеными можжевеловыми ягодами, зажарить на вертелѣ или на противнѣ въ горячей печи. Когда окорокъ изжарится до половины, облить его краснымъ виномъ и уксусомъ и дожарить до мягкости.

Выдать: окорокъ, 20 шт. гвоздики, кусокъ корицы величиною въ 1 вершокъ, 1 горсть можжевеловыхъ ягодъ, соли, 1 стак. краснаго вина, $^1/_3$ стак. уксусу или яблочной сои.

847. **Кобаньи отбивные котлеты.** Вырѣзать котлеты отъ котлетной части; оставивъ при каждой косточку, срѣзать лишній жиръ, поколотить слегка, положить въ каменную чашку, засыпать ломтиками луку, зубками чесноку, гвоздикою, зеленью петрушки, укропа, эстрагона, залить уксусомъ пополамъ съ водою, поставить въ холодное мѣсто дня на 3—4. Затѣмъ вынуть котлеты изъ маринада, сложить на рѣшето, чтобы стекла вся жидкость, обжарить въ кастрюлѣ или глубокой сковородѣ въ прованскомъ маслѣ, разложить на чистомъ полотенцѣ, которое впитало бы все масло, подогрѣть и подать съ острымъ соусомъ.

Выдать: 6 котлетъ, $1/8$ ф. шпика, $1/2$ головки чесноку, 6 гвоздикъ, 1полную горсть зелени, 1 луковицу, соли, $1/2$ стак. хорошаго прованск масла. На соусъ № 377.

848. **Кобаньи котлеты подъ соусомъ.** Приготовить отбивныя котлеты, сложить въ кастрюлю, присыпать солью, перцемъ, налить бульону, сварить. Шампиніоны вычистить, перемыть, сложить въ кастрюлю съ масломъ, на нихъ отвареныя котлеты, поставить на огонь; муку развести бульономъ и бѣлымъ виномъ, вылить на котлеты, прибавить соли, перцу, пучекъ зеленой петрушки, чесноку, гвоздики, дать кипѣть на легкомъ огнѣ. Когда соусъ сгустится, вынуть котлеты на блюдо, положить въ соусъ корнишоновъ, разрѣзанныхъ на тоненькіе ломтики, прокипятить, вынуть петрушку и чеснокъ, вылить соусъ на котлеты.

Выдать: 6 котлетъ, соли, 15 зеренъ петрушки, $1/2$ ф. шампиніоновъ, 3 лож. масла, 6 корнишоновъ, 1 лож. муки, 1 стак. бѣлаго вина, 2 гвоздики, $1/2$ зубка чесноку, пучокъ зеленой петрушки.

849. **Жареный филей серны или лося.** Филей серны, кобана или лося вымыть, хорошенько выбить, нашпиковать, положить въ каменную чашку. Вскипятить уксусъ со специями какъ для маринада, остудить, вылить на филей. Черезъ 5—6 часовъ вынуть филей, выжать, обжарить на вертелѣ до половины готовности; дно большой кастрюли покрыть тонкими ломтиками шпика, положить филей, полить масломъ, положить луку, ломтики лимона безъ сѣмячекъ, гвоздики, кусочекъ сухого бульона, кореньевъ, поставить на огонь. Когда подрумянится, подливать понемногу вина, уксуса, бульона, плотно покрывая кастрюлю крышкой, тушить на легкомъ огнѣ до готовности. Въ процѣженный соусъ положить трюфелей или сои, облить имъ жаркое.

Выдать: 4 ф. филея серны или лося, 1 бут. крѣпкаго уксусу, соли, разныхъ специй, $1/4$ ф. шпика, 2 лож. масла, $1/2$ лимона, 2 луковицы, 4 гвоздики, петрушки и моркови по $1/2$ корня, $1/2$ стак. краснаго вина, (3 трюфеля или 2 лож. сои), 2 лота сухого бульона.

850. **Жаркое оленина.** Мягкій кусокъ оленины мочить нѣсколько часовъ въ маринадѣ какъ сказано въ № 847, потомъ нашпиковать и жарить на вертелѣ или на противнѣ, поливая почаще масломъ, а когда жаркое будетъ почти готово, облить его сметаной и дожарить.

Или: вымоченную въ маринадѣ оленину нашпиковать, изжарить, поливая масломъ и подать съ соусомъ изъ смородины № 407.

851. **Жаркое лось или серна съ душистыми травами.** Взять филей лося или серны, проколоть его въ нѣсколькихъ мѣстахъ вилкой и трое сутокъ вымачивать въ квасу, затѣмъ обжарить въ маслѣ до $3/4$ готовности, разрѣзать на куски. Взять разной зелени какъ-то: кервелю, эстрагону, зелени петрушки,, зеленаго луку, крессу, изрубить все вмѣстѣ очень мелко, переложить этой зеленью куски лося, сверху также присыпать ею и толчеными сухарями, скропить растопленнымъ чухонскимъ масломъ, поставить въ печь. Когда мясо дожарится совершенно и зарумянится хорошо сверху, переложить

осторожно на блюдо, обложить рѣзаннымъ ломтиками фаршированнымъ картофелемъ. Подать сладкій салатъ или маринадъ.

Выдать: 3 ф. филея лося или серны, соли, разной зелени по 1 горсти, 4 сухаря, $1/4$ ф. масла, $1 1/2$ ф. картофелю. На фаршъ № 140 или 141.

852. **Медвѣжьи лапы.** Очистить какъ можно лучше медвѣжьи лапы, перемыть ихъ въ холодной водѣ, приготовить уксусъ какъ для маринада, остудить и залить имъ медвѣжьи лапы, оставить такъ на двое сутокъ; затѣмъ вынуть изъ маринада, сполоснуть, отварить въ водѣ съ солью, откинуть на рѣшето, сложить въ кастрюлю съ масломъ и разными кореньями, обжарить. Когда будутъ готовы, вынуть, разрѣзать лапы на части, уложить на блюдо, подать съ пикантнымъ соусомъ.

Выдать: 1 бут. бѣл. уксусу, 1 лож. соли, 20 зеренъ прост. и английск. перцу, 10 гвоздикъ, 5 лавров. листковъ, кореньевъ по 1 шт., 1 рѣпу, $1/4$ ф. масла, 3—4 лапы, смотря по величинѣ. На соусъ № 341.

853. **Заяцъ жареный.** Снять съ зайца шкурку, выпотрошить, переднюю часть отрѣзать прочь, а заднюю вымыть, очистить отъ всѣхъ пленокъ и часа за 4 до приготовленія намочить въ водѣ съ уксусомъ или квасѣ, потомъ нашпиковать зайца съ обѣихъ сторонъ, посолить, изжарить на противнѣ, часто поливая сперва масломъ, а потомъ сметаной, смѣшанной съ уксусомъ. Когда будетъ готовъ, разрубить на куски, сложить на блюдо, облить, процѣживая черезъ сито соусомъ изъ подъ зайца.

Выдать: зайца, $1 1/2$ стак. уксусу, $1/3$ ф. шпика, соли, $1/4$ ф. масла, $1 1/2$ стак. сметаны.

854. **Заяцъ съ шампиніонами.** Приготовить и изжарить зайца какъ сказано выше, поливая его масломъ съ прибавкой перцу и лавроваго листа. Когда заяцъ будетъ готовъ, вынуть его, а въ соусъ положить очищенныхъ и порубленныхъ шампиніоновъ, немного муки, размѣшать, влить бѣлаго вина, бульону, дать прокипѣть нѣсколько разъ, вылить на разрѣзаннаго и уложеннаго на блюдо зайца,

Выдать: зайца, соли, $1/4$ ф. масла, 6 зеренъ перцу английск., 3 лавров. листа, 1 стак. бѣлаго вина, 1 стак. хорошаго бульона, 1 ф. шампиніоновъ.

855. **Заяцъ фаршированный.** Отнять хребетъ отъ большого зайца, снять съ него мясо, нашпиковать густо; все остальное мясо изрубить какъ можно мельче, выбрать всѣ жилки, прибавить филеи бекасовъ, голубей, или утокъ, кусочекъ ветчины, тертой булки, соли, мушкатнаго цвѣта, корнишоновъ, 3 сырыхъ яйца, порубить все вмѣстѣ очень мягко, уложить аккуратно этотъ фаршъ на хребтовую кость, прикрыть кусками нашпикованнаго мяса, (филеями) гренками изъ булки, полить лимоннымъ сокомъ, сверху наложить тоненькія пластинки шпика, обмоченныя въ густую сметану, обвязать ниткой, завернуть въ тонкое, промасленное полотно или бумагу, еще разъ обвязать ниткой, жарить на вертелѣ, поливая сметаной не менѣе часа. Когда заяцъ изжарится, разрѣзать всѣ нитки, снять осторожно бумагу, переложить на

блюдо, разрѣзать острымъ ножомъ, облить соусомъ, который во время жаренія долженъ стекать въ подставленный сотейникъ.

Выдать: 1 большого зайца, 1/2 ф. шпика, 1 филей бекаса, 1 голубя, 1 утку, 1/4 ф. ветчины, соли, 1/8 мушкат. орѣха или цвѣта, 3 корнишона, 3 яйца, 1 франц. булку на гренки, 1 1/2 стак. сметаны, 1 небольшой лимонъ.

856. **Заяцъ съ яблоками.** Съ вечера положить выпотрошеннаго и вымытаго зайца въ воду съ уксусомъ; утромъ очистить его отъ пленокъ, нашпиковать свинымъ саломъ, посолить, обжарить на противнѣ въ печкѣ, разрубить на порціи, сложить въ кастрюлю. Кисловатыя яблоки, (антоновскія, титовскія) испечь, протереть сквозь рѣшето, смѣшать со сметаной, залить зайца, покрыть кастрюлю крышкой и поставить въ печь на 3/4 часа.

Такъ приготовленный заяцъ очень вкусенъ.

Выдать: зайца, 1/2 ф. свинаго сала, 6—8 яблокъ, 1 1/2 стак. сметаны, соли, 2 стак. уксусу.

857. **Заяцъ по-фински.** Приготовить зайца какъ обыкновенно, разрѣзать его на куски, положить въ муравленный горшокъ, прибавить соли, перцу въ зернахъ, лавроваго листа, гвоздики, влить свѣжей сметаны, закрыть плотно крышкой, замазать тѣстомъ, и вставить въ печь на 1 1/2 часа. Когда поспѣетъ, переложить зайца на блюдо, вылить соусъ черезъ сито.

Выдать: заднюю часть зайца, соли, 15 зеренъ англійск. перцу, 3 лавров. листа, 2 гвоздики, 1 1/2 стак. сметаны.

858. **Клопсъ изъ зайца.** Снять съ зайца шкуру, выпотрошить, вымыть, переднюю часть отрѣзать прочь, а съ задней соскоблить все мясо, выбрать жилы, посолить, вбить яйцо, прибавить толченаго бѣлаго перца, смѣшать, подѣлать круглыя клопсы, обмазать яйцомъ, обсыпать тертой булкой или крупно толчеными сухарями, обжарить въ маслѣ на сковородѣ. Поджарить масло съ мукою, развести виномъ, положить снятыхъ съ костей порубленныхъ сардинокъ, нѣсколько зеренъ перцу, выжать сокъ изъ лимона, прокипятить, опустить въ этотъ соусъ клопсы, дать вскипѣть и подать.

Выдать: заднюю часть зайца, соли, 2 яйца, 5 зеренъ бѣл. перца, 1 яйцо смазать клопсы, 1/2 стак. натертой булки, 1/4 ф. масла, 1 лож. муки, 1 стак. вина, 1 стак. бульону, 5 сардинокъ, 6 зеренъ перцу англійск., 1/2 лимона.

Подать салатъ изъ свеклы № 991.

859. **Кроликъ съ рисомъ по-англійски.** Взять очищеннаго вымытаго кролика, обобрать пленки и жилки, нашпиковать, положить въ кастрюлю, отварить съ солью и кускомъ сухого бульона. Отдѣльно отварить рисъ такъ, чтобы онъ былъ разсыпчатый. Когда кроликъ сварится, вынуть его, а бульонъ, въ которомъ онъ варился процѣдить, положить въ него масла, сметаны, немного муки, отвареный рисъ, прокипятить, прибавить мушкат. орѣха и цвѣта, облить порѣзаннаго на куски, уложеннаго на блюдо кролика; или уложить кролика на блюдо, огарнировать рисомъ, облить соусомъ.

Выдать: 2 кроликовъ, сухого бульона, 1/3 ф. шпика, соли, 1 1/2 стак. рису, 2 лож. масла, 1 стак. сметаны, 1/2 лож. муки, кусочекъ мушкат. орѣха, 1/8 чайн. лож. мушкат. цвѣта.

860. **Крылья индѣекъ по-французски.** Положить въ кастрюлю крылья индѣекъ, налить крѣпкимъ бульономъ, прибавить бѣлаго вина, соли, перцу, тертаго на теркѣ мушкат. орѣха, зелени петрушки и укропа, варить на легкомъ огнѣ, снимая пѣну, до готовности; потомъ вынуть, остудить, обмакнуть каждое крыло въ растопленное чухонское масло, обсыпать хорошенько со всѣхъ сторонъ тертой булкой, зарумянить на сковородѣ, уложить на блюдо, скропить лимоннымъ сокомъ, огарнировать поджаренной зеленью петрушки.

861. **Заяцъ жареный на вертелѣ.** Убрать зайца какъ обыкновенно; уксусъ вскипятить съ солью, простымъ и англійск. перцемъ, лавров. листомъ, кусочкомъ корицы, 3 гвоздиками, 1 луковицей, разрѣзанной на 4 части, остудить, залить зайца, оставить на сутки въ холодномъ мѣстѣ. На другой день вымыть зайца, нашпиковать со всѣхъ сторонъ, надѣть на вертелъ, жарить, поливая почаще маринадомъ пополамъ съ свѣжей сметаной и масломъ. Когда будетъ готовъ, снять съ вертела, разрѣзать на части, уложить на блюдо, огарнировать тоненькими ломтиками лимона, полить соусомъ черезъ сито.

ОТДѢЛЕНІЕ VIII.

Домашнія птицы, дичь и разныя салаты.

Пропорція на 6 человѣкъ.

А. Домашнія птицы.

862. Индѣйка жареная.
863. Индѣйка съ груздями.
864. Индѣйка съ рисомъ.
865. Индѣйка въ мадерѣ.
866. Жареная фаршированная индѣйка.
867. Фаршированная индѣйка или курица.
868. Фаршированная индѣйка подъ соусомъ.
869. Индѣйка фаршированная съ трюфелями.
870. Котлеты изъ индѣйки или курицы.
871. Индѣйка тушоная.
872. Индѣйка съ фаршированными помидорами.
873. Потроха индѣйки.
874. Индѣйка фаршированная грецкими орѣхами.
875. Рагу изъ потроховъ индѣйки.
876. Гусь фаршированный съ трюфелями.
877. Гусь жареный.
878. Жаркое гусь фаршированный каштанами.
879. Гусь жареный съ яблоками.
880. Гусь жареный съ груздями.
881. Гусь жареный съ картофелемъ.
882. Гусь тушоный.
883. Гусь по-ліонски.
884. Гусиныя печенки.
885. Гусь жареный съ капустой.
886. Гусиный потрохъ съ черносливомъ.
887. Гусиный потрохъ съ яблоками.
888. Утки жареныя.
889. Утка жареная на вертелѣ.
890. Утка по-итальянски.
891. Утка съ оливками.
892. Утка съ сардельками.
893. Утка съ рѣпою.
894. Утка съ капустою.
895. Утка съ пюре изъ чечевицы.
896. Рагу изъ утокъ съ сардельками.
897. Утка подъ бѣлымъ соусомъ.
898. Каплунъ или пулярка въ слоеномъ тѣстѣ.
899. Каплунъ или пулярка по-англійски.
900. Каплунъ фаршированный.
901. Каплунъ подъ соусомъ изъ трюфелей.
902. Каплунъ жареный на вертелѣ.
903. Каплунъ подъ бѣлымъ соусомъ съ лимономъ.
904. Жаркое пулярка.
905. Фаршированная пулярка или курица подъ соусомъ.
906. Жаркое пулярка съ бешемелемъ.
907. Пулярка по-итальянски.
908. Пулярка или каплунъ фаршированный.
909. Жаркое курица съ пюре изъ помидоровъ.
910. Курица подъ соусомъ изъ сардинокъ.
911. Жаркое курица фаршированная.
912. Курица подъ соусомъ по-французски.
913. Курица фаршированная сардинками.
914. Курица съ рисомъ.
915. Курица запеченая съ рисомъ.
916. Курица или цыплята подъ соусомъ изъ шампиніоновъ.
917. Курица или цыплята подъ бѣлымъ соусомъ.

918. Жареные цыплята въ сметанѣ.
919. Цыплята подъ соусомъ изъ стручковъ горошка.
920. Жареные цыплята фаршированные.
921. Жареные цыплята по-французски.
922. Жареные цыплята другимъ манеромъ.
923. Цыплята на мадерѣ по-вѣнски.
924. Цыплята по-итальянски.
925. Цыплята подъ бѣлымъ соусомъ.
926. Пожарскія котлеты изъ курицы.
927. Голуби жареные на вертелѣ.
928. Голуби со спаржой.
929. Жареные голуби фаршированные.
930. Жареные голуби фаршированные шампиніонами.
931. Жареные голуби съ фаршемъ изъ смоленской крупы.

Б. Дикія птицы.

932. Жареная драхва.
933. Жареная драхва другимъ манеромъ.
934. Жареный глухарь.
935. Жареный глухарь со сметаной.
936. Жареный глухарь на вертелѣ.
937. Филеи глухаря или тетерева жареные.
938. Жареный тетеревъ.
939. Жареная дикая утка.
940. Жареная дикая утка подъ соусомъ съ капарцами.
941. Жареная утка съ прованскимъ масломъ.
942. Жареный фазанъ.
943. Жареный фазанъ на вертелѣ.
944. Фазанъ съ капарцами по-милански.
945. Фазанъ съ соусомъ изъ сардинокъ.
946. Фазанъ по-венгерски.
947. Фазанъ фаршированный.
948. Жареныя куропатки.
949. Жареныя куропатки фаршированн.
950. Жареныя куропатки подъ соусомъ.
951. Жареныя куропатки съ соусомъ пюре.
952. Жареныя куропатки подъ соусомъ
953. Жареныя куропатки съ сморчками.
954. Куропатки папированныя.
955. Куропатки съ капустой.
956. Жареныя куропатки по-англійски.
957. Жареныя дикія курочки.
958. Жареные рябчики.
959. Рябчики жареные въ сметанѣ.
960. Жареные рябчики другимъ манеромъ.
961. Жареные рябчики фаршированные.
962. Перепелки съ рисомъ.
963. Перепелки жареныя по-французски.
964. Перепелки съ соусомъ изъ горошка.
965. Бекасы съ трюфелями.
966. Бекасы съ гренками.
967. Бекасы à la Несельроде.
968. Бекасы жареные на вертелѣ.
969. Соте изъ бекасовъ.
970. Бекасы по-провансальски.
971. Фрикасе изъ бекасовъ.
972. Жареные свистели съ гренками.
973. Ржанки и зуйки жареныя на вертелѣ.
974. Овсянки жареныя.
975. Жареныя овсянки съ трюфелями.
976. Дрозды съ артишоками.
977. Жареные рѣполовы.
978. Жаворонки жареные съ трюфелями.

В. Салаты.

979. Кочанный салатъ.
980. Другимъ манеромъ.
981. Крессъ салатъ съ яблоками.
982. Свѣжіе огурцы.
983. Свѣжая капуста.
984. Красная капуста.
985. Французскій салатъ.
986. Салатъ изъ селлерея и петрушки.
987. Салатъ изъ картофеля.
988. Салатъ изъ картофеля съ хрѣномъ.
989. Салатъ англійскій.
990. Салатъ итальянскій.
991. Салатъ изъ свеклы.
992. Свекла съ хрѣномъ.
993. Салатъ изъ фасоли.

Отдѣленіе VIII.

Домашнія птицы и дичь, салаты.

Пропорція на 6 человѣкъ.

А. Домашнія птицы.

Примѣчаніе. Птицу нужно рѣзать за 2—3 дня до употребленія и держать ее въ холодномъ мѣстѣ. Сейчасъ зарѣзанная она не можетъ быть такъ нѣжна и вкусна. Индѣйку нужно зарѣзать и повѣсить внизъ головою, чтобы стекла кровь, потомъ ощипать, выпотрошить, вымыть и положить въ холодное мѣсто. Если курица окажется старой, жесткой, ее нужно всю смочить бѣлымъ уксусомъ, дать лежать часа 2 и тогда уже жарить. Зарѣзанныхъ цыплять надо обмакнуть сперва въ холодную воду, затѣмъ въ горячую, но не кипятокъ, и сейчасъ же ощипать.

Утокъ и гусей въ горячую воду опускать не нужно; сначала повыдергать всѣ перья, а потомъ пухъ, выпотрошить, вымыть, отрѣзать лапки, головку, шею, первые суставы крыльевъ, которые употребляются на супъ.

Дичь тоже гораздо вкуснѣе, если полежитъ 2—3 дня. Стрѣленая лучше, чѣмъ пойманная въ силки.

862. **Индѣйка жареная.** Ощипанную, выпотрошенную индѣйку вычистить, вымыть, посолить, уложить на противень, заправивъ крылышки и ножки, полить растопленнымъ масломъ, вставить въ горячую печь, жарить, часто поливая сокомъ, около 1½ часа, разрѣзать индѣйку на куски, уложить на блюдо такъ, чтобы имѣла видъ цѣлой, облить сокомъ.

Выдать: небольшую индѣйку, ⅛ ф. масла, соли.

Индѣйка разрѣзается такъ: отнять крылья и ноги по суставамъ, отрѣзать гузку; затѣмъ раздѣлить птицу вдоль и каждую половину разрѣзать на 6 кусковъ.

863. **Индѣйка съ груздями.** Индѣйку ощипать, выпотрошить, вымыть хорошо въ холодной водѣ, нашпиковать ея филеи (все бѣлое мясо) сардельками или кильками, снятыми съ костей и разрѣзанными пополамъ въ длину (головки и хвостики у килекъ отрѣзать прочь). Внутренность индѣйки наполнить солеными, перемытыми въ холодной водѣ груздями съ ветчиннымъ саломъ, зашить разрѣзъ, покрыть индѣйку тоненькими пластинками сала и жарить въ печкѣ, поливая почаще ея собственнымъ сокомъ и масломъ.

Выдать: индѣйку не менѣе 3 ф. вѣсомъ, 10 сарделекъ, или килекъ, ½ ф. ветчиннаго сала, 1½ ф. груздей, ⅛ ф. масла.

864. **Индѣйка съ рисомъ.** Приготовить какъ слѣдуетъ индѣйку, выпотрошить, вымыть хорошенько, положить въ кастрюлю, дно которой устлано тоненькими пластинками шпика, сверху также прикрыть индѣйку ломтиками шпика, положить мелко порѣзанныхъ кореньевъ, перцу, лавроваго листа, накрыть кастрюлю крышкой и тушить на легкомъ огнѣ, наблюдая, чтобы не пригорѣла. Рисъ перемыть, отварить въ бульонѣ съ чухонскимъ масломъ. Когда индѣйка изжарится, разрѣзать ее, уложить на блюдо, обложить кругомъ рисомъ, сверху присыпать толченымъ мушкатнымъ орѣхомъ, облить соусомъ отъ индѣйки.

Выдать: индѣйку, 1/2 ф. шпика, 1/8 мушкат. орѣха, кореньевъ по 1 шт., 3 лож. масла, 8 зеренъ перцу, 2 гвоздики, соли, 3 лавров. листа, 1 1/2 стак. рису, 2 ложки чухонскаго масла.

865. **Индѣйка въ мадерѣ.** Ощипанную, выпотрошенную индѣйцу вымыть, положить въ кастрюлю или противень, облить растопленнымъ масломъ, прибавить ветчины, порѣзанной тоненькими ломтиками, обжарить, влить мадеры, накрыть крышкой и держать на сильномъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока не уварится подливка; тогда влить еще мадеры и дожарить индѣйку совершенно.

Выдать: индѣйку, соли, 1/4 ф. ветчины, 2 стак. мадеры 1/4 ф. масла.

866. **Жареная фаршированная индѣйка.** Приготовленную какъ слѣдуетъ индѣйку положить на столъ филеями наверхъ, покрыть въ нѣсколько разъ сложеннымъ полотенцемъ, выбить деревянной колотушкой кость, вынуть ее прочь. Мягкій кусокъ телятины и свѣжее свиное сало мелко порубить съ солью, перцемъ, шарлотками, трюфелями, выбрать жилки, истолочь, нафаршировать этимъ фаршемъ индѣйку, зашить разрѣзъ, обернуть салфеткой и повѣсить на дворѣ на 8 часовъ, потомъ изжарить на вертелѣ или въ печи. Ложку масла разогрѣть въ кастрюлѣ, всыпать муку, слегка поджарить, развести бульономъ, вливая его понемногу, и не переставая мѣшать, подкрасить подожженымъ сахаромъ, или соусомъ велюте № 369, положить кишмишу или изюму безъ косточекъ, мелко шинкованнаго сладкаго миндаля, самыхъ маленькихъ корнишоновъ, проварить, облить уложенную на блюдѣ индѣйку.

Птица жареная на вертелѣ гораздо вкуснѣе.

Выдать: небольшую индѣйку или большую курицу, 1/4 ф. ветчиннаго сала, зеленой петрушки, соли, 1 луковку, 1/2 франц. булки, 1 стак. молока или сливокъ, 3 желтка, 3 сухаря, 1 1/2 ф. шампиньоновъ.

867. **Фаршированная индѣйка или курица.** Зажарить убранную индѣйку или курицу, снять филеи, изрубить очень мелко съ ветчиннымъ саломъ, шампиніонами, лукомъ, зеленью петрушки, прибавить булки, размоченной въ молокѣ или сливкахъ и отжатой, сырыхъ желтковъ, истолочь все въ деревянной ступкѣ, наложить этого фарша на мѣсто снятыхъ филеевъ птицы такъ, чтобы она имѣла видъ цѣлой, сгладить, смазать взбитымъ въ пѣну бѣлкомъ, присыпать толчеными сухарями, уложить на противень и зарумянить хорошенько. Подавая на столъ, осторожно разрѣзать на куски и обложить жареными въ сметанѣ шампиніонами.

Выдать: небольшую индѣйку или большую курицу, 1/4 ф. ветчиннаго сала, зелен. петрушки, соли, 1 луковку, 1/2 франц. булки, 1 стак. молока или сливокъ, 3 желтка, 3 сухаря, 1 1/2 ф. шампиніоновъ.

868. **Фаршированная индѣйка подъ соусомъ.** Изъ очищенной, выпотрошенной, хорошо вымытой индѣйки вынуть грудную кость, какъ сказано въ № 859; отварить рисъ въ молокѣ съ масломъ, изюмомъ безъ косточекъ или кишмишемъ, мелко шинкованнымъ сладкимъ миндалемъ, сахаромъ, мушкатнымъ цвѣтомъ, остудить, нафаршировать индѣйку, зашить разрѣзъ, изжарить на вертелѣ или противнѣ въ печкѣ, поливая масломъ. Поджарить муку съ масломъ, развести виномъ малагой, прокипятить раза три. Индѣйку разрѣзать очень осторожно, вынуть нитки уложить на блюдо, облить ея собственнымъ сокомъ. Отдѣльно подать соусъ.

Выдать: индѣйку, 1 1/2 стак. рису, 3 стак. цѣльнаго молока, 1/4 ф. масла, 1/4 ф. кишмишу, 15 шт. сладк. миндаля, 1 кусокъ сахару, щепоть мушкат. цвѣта, неполную лож. муки, 2 стак. малаги, 1/2 стак. бульона.

869. **Индѣйка фаршированная трюфелями.** Молодую индѣйку ощипать, выпотрошить, вымыть. Перемыть хорошенько трюфели, въ теплой водѣ, очистить ихъ; изрубить какъ можно мельче очистки, положить ихъ въ кастрюлю съ свинымъ саломъ, мелко изрубленной свининой, перцемъ, зеленью петрушки, поставить на плиту, кипятить 1/2 часа, опустить трюфели, оставить на огнѣ минутъ 10 и тотчасъ начинить этимъ индѣйку, зашить разрѣзъ ниткой или зашпилить плотно деревянными (березовыми) шпильками, посолить, завернуть въ бумагу и вынесть въ холодное мѣсто. Когда фаршъ остынетъ совершенно, изжарить индѣйку, завернувши ее въ хорошо промасленную бумагу. Подавая на столъ, бумагу снять, вынуть нитки или шпильки, разрѣзать и уложить на блюдо.

Выдать: индѣйку, 12—15 шт. трюфелей, зелени петрушки, соли, 1/2 ф. свинины безъ кожи, 1/4 ф. свинаго сала, 5 зеренъ перцу.

870. **Котлеты изъ индѣйки или курицы.** Филеи индѣйки или куръ очистить отъ кожи и жилъ, очень мелко изрубить, положить соли, мушкатнаго цвѣта, 1/8 ф. сливочнаго масла, французск. булки, намоченной въ молокѣ и отжатой, яицъ, смѣшать, истолочь въ ступкѣ, подѣлать маленькія котлетки, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, обжарить въ чухонскомъ маслѣ, переложить на блюдо.

Въ соусъ изъ подъ котлетъ влить лимоннаго сока, мадеры, положить капарцовъ, развести бульономъ, вскипятить раза два.

Въ острый конецъ котлетъ вложить косточку, если есть.

Выдать: 1 индѣйку или 2 курицы, соли, 1/8 чайн. лож. мушкат. цвѣту, 1/8 ф. сливочн. масла, 1/2 французк. булки, 1 стак. молока, 1 желтокъ, 2 яйца, 1/2 стак. сухарей. На соусъ: 1/2 баночки капарцовъ, 1 рюмку мадеры, 1 1/2 стак. бульона, 1/4 лимона.

Или подать къ котлетамъ соусъ изъ горошка № 413 или изъ шампиніоновъ № 380.

Изъ остатковъ индѣйки можно сварить супъ № 18.

871. **Индѣйка тушоная.** Приготовленную какъ слѣдуетъ индѣйку, еще лучше индѣйскаго пѣтуха, слегка обжарить въ маслѣ или брезѣ, нашпиковать его, завернуть въ салфетку или чистый холстъ, положить въ кастрюлю; туда же положить остатки отъ телятины, ломтя два ветчины, если есть, влить бѣлаго вина, бульону и варить на легкомъ огнѣ съ кореньями, лукомъ, зеленью петрушки, солью, перцемъ, лавровымъ листомъ, переворачивая птицу, чтобы проварилась равномѣрно со всѣхъ сторонъ. Когда индѣйка сварится, вынуть ее, процѣдить бульонъ, уварить его, облить индѣйку.

Выдать: индѣйку, 1/8 ф. шпику, соли, 1/2 ф. ветчины, обрѣзковъ телятины, 15 зеренъ перцу англійск., 2 лавров. листа, 2 стак. бѣлаго вина, пучекъ зеленой петрушки, кореньевъ по 1/2 шт., 1 луковицу.

872. **Индѣйка съ фаршированными помидорами.** Молодую индѣйку ощипать, опалить, выпотрошить, вымыть, посолить, завернуть промасленной бумагой, изжарить на вертелѣ. Зеленые помидоры не очень крупные, вымыть, выбрать изъ нихъ сѣмячки, выжать сокъ, нафаршировать, уложить на смазанную масломъ сковороду, вставить въ печь. Индѣйку разрѣзать, уложить на блюдо, обложить помидорами, облить соусомъ. Фаршъ для помидоровъ приготовляется такъ: 2 ф. обжареной телятины порубить какъ можно мельче, а потомъ истолочь въ ступкѣ. Натереть на теркѣ луковицу, поджарить въ ложкѣ масла, смѣшать съ тертой булкой, солью, перцемъ, мушкатнымъ цвѣтомъ, желтками, взбитыми въ пѣну бѣлками, размѣшать, нафаршировать, переложить помидоры поскорѣе на смазанную масломъ и обсыпанную тертой булкой сковороду, вставить въ печь на 1/2 часа.

Выдать: молодую индѣйку, 12 некрупныхъ помидоровъ, соли, 1/4 ф. масла, 1 ф. телятины, 1 луковицу, 1 горсть тертой булки, 2 яйца, 6 зеренъ перцу, очень немного мушкат. цвѣту. На соусъ № 356.

873. **Потроха индѣйки.** Лапки нужно обварить, снять съ нихъ толстую верхнюю кожу и когти, остальные потроха перемыть, сложить все въ кастрюлю, налить водою, сварить съ масломъ, зеленой петрушкой, солью, лукомъ, зубочкомъ чесноку, гвоздикой, тиміаномъ, лавровымъ листомъ, базиликою и шампиніонами; прибавить муки, разведенной бульономъ отъ потроховъ, Мелкія не горькія рѣпы испечь, потомъ обжарить въ маслѣ, опустить въ соусъ, уварить. Когда потроха и рѣпы поспѣютъ, вынуть на блюдо, облить процѣженнымъ бульономъ.

Выдать: 1 1/2—2 потроха, соли, 3 лож. масла, зеленой петрушки, 2 лавров. листа, 1 мален. зубокъ чесноку, 2 гвоздики, 6—8 шампиніоновъ, 1 щепоть тиміану, 1 лож. муки, базилики, 6 рѣпъ.

874. **Индѣйка фаршированная грецкими орѣхами.** Фунтъ грецкихъ орѣховъ очистить отъ скорлупы, истолочь въ ступкѣ, какъ можно мягче, положить

слегка обжаренной въ маслѣ телячьей печенки, истолченой и протертой сквозь сито, 1/2 французск. булки, размоченной въ молокѣ и отжатой, яицъ, сливочнаго масла, смѣшать хорошенько; нафаршировать у индѣйки зобъ и подъ кожей, изжарить въ печкѣ, поливая почаще, зарумянить со всѣхъ сторонъ. Подать съ соусомъ № 366.

Выдать: индѣйку въ 3—3 1/2 ф., 1 ф. грецкихъ орѣховъ, 1 ф. телячьей печенки, 2 яйца, 1/8 ф. масла, 1/2 франц. булки, 3 лож. масла изжарить индѣйку. На соусъ № 338 или № 366.

875. **Рагу изъ потроховъ индѣйки.** Вычистить и вымыть потроха, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ или водою, отварить съ солью, кускомъ ветчины, кореньями, лукомъ, перцемъ. Вычистить желтую рѣпу, обжарить ее въ маслѣ, чтобы зарумянилась со всѣхъ сторонъ, вынуть, а въ масло положить муки, прокипятить, развести процѣженнымъ бульономъ, въ которомъ варились потроха, опустить въ этотъ соусъ рѣпу, два—три куска сахару, поставить на огонь, дать поспѣть. Сложить потроха на блюдо, огарнировать рѣпой, облить соусомъ, снявъ съ него лишній жиръ.

Выдать: потрохъ, соли, кореньевъ по 1 шт., луку, 10 зеренъ англійск. перца, 2 гвоздики, кусокъ ветчины въ ладонь величиною, 6 маленькихъ рѣпъ, 4 лож. масла, 1 лож. муки, 1 лож. сахару.

876. **Гусь фаршированный съ трюфелями.** Нежирную свинину безъ кожи и телятину изрубить очень мелко, смѣшать съ яйцами, натертой на теркѣ булкой, цедрой стертой съ 1/2 лимона, мелко порѣзанными, отвареными въ красномъ винѣ 4 трюфелями, очень густыми сливками, солью, перцемъ, мускатнымъ орѣхомъ, сливочнымъ масломъ и ложкой мадеры, порубить еще хорошенько. Изъ гуся вынуть грудную кость, не разрѣзая мяса, наполнить приготовленнымъ фаршемъ, зашить разрѣзъ и жарить съ масломъ, поливая почаще подливкой. Когда гусь изжарится, вынуть его, снять съ соуса лишній жиръ, влить въ него стаканъ мадеры, положить мелко порѣзанныхъ трюфелей, проварить хорошенько, облить гуся уложеннаго на блюдо, огарнировать отвареными каштанами, очищенными отъ верхней кожи.

Выдать: 1 гуся, 1 ф. свинины, 1 ф. телятины, соли, 2 яйца, 1/2 франц. булки въ 5 коп., 1/2 лимона, 8 трюфелей, 4 лож. густыхъ сливокъ, 5 зеренъ англійск. перцу, 1/8 мушкат. орѣха, 1 лож. мадеры, 2 лож. сливочн. масла, 1 стак. мадеры, 1/2 ф. каштановъ, 1 стак. краснаго вина отварить трюфели.

877. **Гусь жареный.** Молодого гуся очистить, вымыть, натереть внутри солью, уложить на противень, полить масломъ, изжарить, подливая сначала по 2—3 ложки бульона, а потомъ собственнымъ его сокомъ. Когда изжарится, разрубить, уложить на блюдо, облить процѣженнымъ соусомъ.

Изъ потроха можно приготовить супъ или соусъ.

Выдать: гуся, 2 лож. масла, соли.

878. **Жаркое гусь фаршированный каштанами.** Гусиную печенку мелко изрубить, обжарить въ маслѣ съ мелко покрошеннымъ лукомъ; каштаны отва-

рить въ водѣ, снять верхнюю кожицу, дать прокипѣть еще нѣсколько разъ, откинуть на рѣшето, истолочь въ ступкѣ вмѣстѣ съ печенкой, протереть сквозь сито, положить соли, толченаго перцу и чухонскаго масла. Этимъ фаршемъ наполнить внутренность гуся, зашить разрѣзъ, уложить на противень. Подавая, разрѣзать на части, осторожно выдернуть нитки, переложить гуся на блюдо, облить процѣженнымъ сокомъ.

Выдать: гуся, 1 ф. каштановъ, 1/8 ф. чухонск. масла, гусиную печенку, 5 зеренъ перцу, соли.

879. **Гусь жареный съ яблоками.** Очистить, выпотрошить, вымыть гуся, натереть его солью и толченымъ тминомъ, наполнить всю внутренность очищенными и порѣзанными на четвертинки яблоками, (или цѣльными мелкими) зашить разрѣзъ, изжарить на противнѣ какъ сказано въ № 877, разрубить на куски, уложить на блюдо, облить соусомъ.

Выдать: гуся, 6 крупныхъ или 12 мелкихъ яблокъ, 3 лож. масла, 1/2 лож. толченаго тмина, соли.

880. **Гусь жареный съ груздями.** Приготовить какъ обыкновенно гуся, посолить его, наполнить внутренность солеными, перемытыми въ холодной водѣ груздями съ гусинымъ саломъ, зашить разрѣзъ и жарить на противнѣ, поливая масломъ и сокомъ.

Выдать: гуся, 2 ф. груздей, соли, 2 лож. масла.

При жареніи гуся вмѣсто масла лучше употреблять гусиное сало.

881. **Гусь жареный съ картофелемъ.** Взять мелкаго картофеля, очистить его, перемыть, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ, прибавить соли, небольшой кусокъ масла, отварить, откинуть на сито; когда вода стечетъ, смѣшать картофель съ масломъ, майораномъ, тертой булкой, нафаршировать оправленнаго гуся, посолить его, изжарить на противнѣ, поливая почаще сначала масломъ, а потомъ его собственнымъ сокомъ.

Выдать: гуся, соли, 3 лож. масла, 30 шт. картофеля, 1/8 ф. масла, 3 лож. тертой булки, щепоть майорану.

Точно такъ же можно жарить и утокъ.

882. **Гусь тушоный.** Нашпиковать оправленнаго гуся, положить его въ кастрюлю, присыпать толченымъ перцемъ, солью, мушкат. орѣхомъ, лавровымъ листомъ, базиликой, влить 2 стакана бѣлаго вина, полстакана водки, бульону или воды, прибавить немного соли, очищенныхъ луковицъ и моркови, плотно закрыть кастрюлю крышкой и варить на небольшомъ огнѣ. Когда сварится, выложить гуся на блюдо, обложить морковью и луковицами; соусъ процѣдить, проварить хорошенько, облить гуся.

Выдать: гуся, 8 зеренъ англійск. перцу, соли, 1/8 мушкат. орѣха, 5 лавров. листковъ, 4—5 луковицъ, 2 моркови, базилики, 2 стак. бѣлаго вина, 1/2 стак. хорошей водки.

883. **Гусь по-ліонски.** Очищеннаго гуся изжарить, разрѣзать на части. Луковицы очистить, порѣзать ломтиками, обжарить въ томъ же маслѣ, въ

которомъ жарился гусь, выбрать ихъ, дать стечь маслу; уложить гуся на блюдо, огарнировать ломтиками лука, облить перцовымъ соусомъ № 378.

Выдать: гуся, соли, 5—6 луковицъ.

884. **Гусиныя печенки.** Взять гусиныхъ печенокъ, вымыть ихъ, опустить на минуту въ кипятокъ, перелить холодной водой, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода, нашпиковать трюфелями. Положить на дно кастрюли тоненькихъ пластинокъ шпика, на нихъ печенки, влить стаканъ хорошаго бульона, стаканъ бѣлаго вина, положить перцу, зеленой петрушки, прикрыть шпикомъ, закрыть кастрюлю крышкой, положить сверху горячихъ углей, поставить на плиту на 20 минутъ. Когда печенки поспѣютъ, выбрать ихъ на блюдо, а соусъ процѣдить, снять жиръ, подбить мукою, проварить, облить печенки.

Выдать: 6 гусиныхъ печенокъ, 1/2 ф. шпику, соли, 6 зеренъ перцу, зеленой петрушки, 2—3 трюфеля, 1 лож. муки, 1 стак. бѣлаго вина.

Отъ соли печенки дѣлаются твердыми и потому класть ее нужно передъ отпускомъ къ столу.

885. **Гусь жареный съ капустой.** Очищеннаго гуся натереть солью и толченымъ тминомъ. Кислую шинкованную капусту отжать, сложить въ кастрюлю, тушить до мягкости съ масломъ и лукомъ, кто желаетъ, нафаршировать ею гуся, зашить разрѣзъ, изжарить на противнѣ, поливая масломъ и сокомъ.

Выдать: гуся, 2 ф. капусты, соли, 1/2 лож. тмину, 2 лож. масла, (2—3 луковицы).

886. **Гусиные потроха съ черносливомъ.** Гусиные потроха отварить съ солью, кореньями и перцемъ. Разварить отдѣльно перемытый черносливъ. Бульонъ, въ которомъ варились потроха процѣдить, смѣшать съ стаканомъ гусиной крови, уксусомъ, мукою, толчеными гвоздиками, сахаромъ, вскипятить хорошенько, облить сложенные на блюдо потроха и черносливъ.

Выдать: гусиный потрохъ, 1 луковицу, кореньевъ по 1 шт., 8 зеренъ англійск. перца, 2 лавров. листа, 1 лож. муки, 1 стак. гусиной крови, 2 гвоздики, 1 лож. уксусу, 4 куска сахара, 1 ф. черносливу.

887. **Гусиные потроха съ яблоками.** Гусиные потроха перемыть, отварить въ водѣ съ солью, кореньями и пряностями, вынуть, бульонъ, процѣдить. Кисловатыя яблоки очистить, разрѣзать начетверо, сердцевинки вынуть, сложить въ кастрюлю, прибавить коринки, цедры съ 1/2 лимона стертой на сахаръ, налить 2 стак. процѣженнаго бульона, поставить на плиту. Когда яблоки сварятся на половину, отставить; муку поджарить съ масломъ, развести бульономъ, влить въ яблоки, выжать сокъ изъ 1/2 лимона, прибавить нѣсколько штукъ толченаго сладкаго миндаля, уварить до готовности, опустить потроха, прокипятить раза два и подавать.

Выдать: гусиную потроху, 5 яблокъ сред. величины, 1/8 ф. сахару, 1/8 ф. коринки, 1/2 лимона, 1 лож. муки, 1 лож. масла, 10 шт. сладкаго миндаля.

888. **Утки жареныя.** Вычистить, выпотрошить, вымыть утокъ, отрѣзать лапки, первые суставы крылышекъ, которые положить вмѣстѣ съ потрохомъ

въ супъ или борщъ, посолить сверху и внутри, обсыпать мукою изжарить на противнѣ, поливая почаще масломъ и сокомъ. Можно жарить, нафаршировавъ яблоками или каштанами какъ гуся № 878.

Выдать: 1 или 2 утки, смотря по величинѣ, соли, 2 лож. масла, если утка не жирная, если же жирная масла не нужно вовсе.

889. **Утка жареная на вертелѣ.** Оправленную утку натереть солью и вынутой изъ нея печенкой, завернуть въ хорошо промасленную бумагу, изжарить на вертелѣ, снять бумагу, разрѣзать на куски, переложить на блюдо, убрать тоненькими ломтиками лимона.

Выдать: 1—2 утки, соли, 1 лимонъ, 1/4 ф. масла.

890. **Утка по-итальянски.** Приготовленную какъ слѣдуетъ утку отварить въ бѣломъ винѣ и бульонѣ съ солью и перцемъ. Влить въ кастрюлю хорошаго прованскаго масла, положить зеленой петрушки, зубокъ чесноку, шампиніоновъ, луку порубленныхъ очень мелко, поджарить, всыпать муки, развести бульономъ, въ которомъ варилась утка, поставить на огонь, а когда поспѣетъ, облить утку.

Выдать: 1 большую утку, соли, 8 зеренъ англійск. перцу, зеленой петрушки, 1 зубокъ чесноку, 2 лож. прованск. масла, 1 луковицу, 10—15 шампиніоновъ, 1 лож. муки, 1 1/2 стак. бѣлаго вина.

891. **Утка съ оливками.** Приготовленную утку положить въ кастрюлю на тоненькіе ломтики свинаго сала, обжарить со всѣхъ сторонъ. Когда утка будетъ почти готова, отставить. Оливки очистить отъ косточекъ, обдать кипяткомъ, положить въ кастрюлю съ уткой, снова поставить кастрюлю на огонь на 1/4 часа. Подавая, разрѣзать утку на куски, и обложивъ оливками, облить соусомъ.

Выдать: 1 утку, 1 баночку оливокъ, 1/4 ф. свинаго сала.

892, **Утка съ сардельками.** Обжаренную въ маслѣ утку разрѣзать на части; муку поджарить съ масломъ, развести хорошимъ бульономъ, положить снятыхъ съ костей, порѣзанныхъ мелко сарделекъ, влить лимоннаго сока, прокипятить, опустить въ этотъ соусъ куски утки, дать вскипѣть разъ и подать.

Выдать: 1 утку, 3 лож. масла, 1 лож. муки, соли, 5 сарделекъ, 1/4 лимона.

893. **Утка съ рѣпою.** Приготовленную какъ слѣдуетъ утку и очищенную рѣпу обжарить въ кастрюлѣ съ масломъ, вынуть; въ ту же кастрюлю всыпать муки, хорошенько поджарить, развести бульономъ, положить въ соусъ утку, рѣпу, зеленой петрушки, соли, перцу. Когда поспѣетъ, утку разнять на части, уложить на блюдо, огарнировать рѣпой, снять лишній жиръ съ соуса, влить въ него немного лимоннаго сока, прокипятить, облить утку.

Выдать: утку, 3—4 рѣпы, 3 лож. масла, соли, 10 зеренъ англійск. перца, зеленой петрушки, 1/2 лимона.

Можно влить въ соусъ 1/2 стак. краснаго вина.

894. **Утка съ капустой.** Взять молодыхъ, жирныхъ утокъ, очистить ихъ отъ перьевъ, выпотрошить, вымыть, отварить въ бульонѣ, вынуть, дать остыть немного. Сушеные или свѣжіе грибы отварить, мелко порубить, смѣшать съ порубленной бараниной или телятиной, поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, солью, толченымъ имбиромъ, кто любитъ, съ намоченной въ молокѣ и отжатой булкой, мушкатнымъ цвѣтомъ, шафраномъ, сметаной и яйцами, протереть сквозь сито или частое рѣшето. Небольшія тугія головки итальянской капусты разрѣзать на части, обдать кипящимъ молокомъ, дать остыть, переложить листья приготовленнымъ фаршемъ. Положить въ кастрюлю масла, на него слой капусты, рядъ утокъ, опять капусты и т. д., закрыть кастрюлю крышкой, поставить на плиту. Когда капуста впитаетъ въ себя масло, подлить бульону, въ которомъ варились утки, тушить на легкомъ огнѣ, пока сварится капуста.

Выдать: 2—3 утки, смотря по величинѣ, 1 1/2 ф. телятины или баранины, 1/2 франц. булки, 2—3 головки капусты, 1 1/2 стак. молока, 1/8 ф. грибовъ, соли, 1 луковицу, имбирю, мушкат. цвѣта, шафрану по 1/8 чайн. лож., 4 лож. сметаны, 2 яйца, 1/8 ф. масла.

895. **Утка съ пюре изъ чечевицы.** Очищенныхъ, выпотрошенныхъ утокъ уложить въ кастрюлю, положить туда порѣзанныхъ разныхъ кореньевъ, луку, лавроваго листа, зеленой петрушки, закрыть тонкими ломтиками шпика, влить бульону, закрыть кастрюлю крышкой и тушить на небольшомъ огнѣ. Чечевицу перемыть, хорошо разварить въ бульонѣ съ кореньями и кускомъ ветчины, слить жидкость, коренья и ветчину вынуть прочь, протереть сквозь сито, переложить на блюдо, кругомъ порѣзанную на куски утку, облить процѣженнымъ соусомъ изъ подъ утокъ.

Выдать: 1—2 утки, кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, соли, 1/4 ф. шпика, зелен. петрушки, 3 стак. чечевицы, 1/4 ф. ветчины, 2 лавров. листа.

896. **Рагу изъ утокъ съ сардельками.** Утокъ убрать какъ обыкновенно, изжарить до половины, подливая масла и бульона, чтобы было побольше подливки, разрубить на части; въ подливку прибавить луку, муки, развести бульономъ, кипятить, пока лукъ сварится, процѣдить, положить порѣзанныхъ на кусочки сарделекъ, выжать сокъ изъ лимона, опустить въ этотъ соусъ куски утки, закрыть кастрюлю крышкой, тушить на легкомъ огнѣ.

Выдать: 1 большую утку, 1/4 ф. масла, 1/2 лимона, 6—7 сарделекъ, 1 лож. муки, 2 луковицы, соли.

897. **Утка подъ бѣлымъ соусомъ.** Разрѣзать утокъ на части, сложить въ кастрюлю, отварить съ солью, кореньями, пряностями и нѣсколькими сушеными грибами. Поджарить муку съ масломъ, развести бульономъ, въ которомъ варились утки или сметаной, прокипятить, мѣшая, процѣдить, всыпать мелко изрубленной зелени петрушки и укропа, нашинкованныхъ грибовъ, облить уложенныя на блюдѣ утки. Остальной соусъ подать отдѣльно въ соусникѣ.

Выдать: 1 большую утку, кореньевъ по 1 шт., соли, 1 луковицу, 8 зеренъ англійск. перца, 2 лавров. листа, 1 лож. масла, 1 лож. муки, $1^1/_2$ стак. сметаны или 3 стак. бульона, $^1/_2$ лож. зелени петрушки и укропа, 5 грибовъ.

898. **Каплунъ или пулярка въ слоеномъ тѣстѣ.** Хорошаго каплуна или пулярку ощипать, выпотрошить, вымыть, разрѣзать пополамъ въ длину отъ шеи до хвоста, посолить. На дно кастрюли положить ветчиннаго сала, порѣзанную луковицу, петрушку, англійскаго перца въ зернахъ, разрѣзаннаго каплуна, влить $^1/_4$ стак. бѣлаго вина, уксусу, закрыть крышкой, поставить на плиту и жарить до половины готовности. Тогда вынуть каплуна изъ кастрюли, немного остудить. Приготовить слоеное тѣсто, раскатать его толщиною въ тупую сторону ножа, обернуть въ него каждый кусокъ каплуна и дожарить въ духовой печи.

Отдѣльно можно подать бѣлый соусъ съ лимономъ. Самымъ лучшимъ каплуномъ считается 7—8 мѣсячный.

Выдать: каплуна или пулярку, $^1/_4$ ф. ветчиннаго сала, 1 луковицу, 1 корень петрушки, 8 зеренъ англійск. перца, соли, $^1/_4$ стак. бѣл. вина, 2 лож. бѣл. уксусу. На слоеное тѣсто № 133. На соусъ № 338.

899. **Каплунъ или пулярка по-англійски.** Каплуна или большую пулярку вычистить, вымыть, осторожно вынуть грудную кость, филей индѣйки порубить какъ можно мягче съ лукомъ, отвареными бѣлыми грибами, (свѣжими или сушеными) смѣшать съ солью, толченымъ перцемъ, тертою на теркѣ булкою и сливочнымъ масломъ, протереть сквозь сито, нафаршировать этимъ фаршемъ грудь и внутренность каплуна, завернуть въ тоненькія пластинки ветчиннаго сала, обвязать хорошенько ниткой, вложить въ очищенный и размоченный воловій пузырь, завязать покрѣпче, чтобы вода не проникала въ него, опустить въ кастрюлю съ горячей водой и сварить. Вычистить и отварить въ бульонѣ въ отдѣльныхъ кастрюлькахъ: цвѣтную капусту, стручки сахарнаго горошка, рѣпу, морковь, капусту сафой, спаржу, земляныя груши. Когда каплунъ или пулярка сварится, вынуть изъ воды, снять пузырь, разрѣзать на части, уложить на блюдо такъ, чтобы имѣла видъ цѣлой, огарнировать отварными овощами, остальные уложить красиво на длинное блюдо вкось, отдѣливъ каждый сортъ полоской изъ тѣста.

Вмѣсто бѣлыхъ грибовъ можно положить въ фаршъ свѣжихъ трюфелей.

Выдать: каплуна или большую пулярку, соли, филей индѣйки, 1 луковку, 5 зеренъ англійск. перца, $^2/_3$ стак. тертой булки, $^1/_8$ ф. бѣлыхъ грибовъ, 1 полную лож. сливочн. масла, $^1/_2$ ф. ветчин. сала, 1 большой кочанъ цвѣтной капусты, $^1/_2$ ф. стручковъ, 3 рѣпы, 2 моркови, 1 ф. землян. грушъ, 4 куска сахару (въ рѣпу и морковь), 1 ф. спаржи, которую нужно очистить и порѣзать на 2—3 части.

900. **Каплунъ фаршированный.** Печенку, сердце и желудокъ каплуна изрубить какъ можно мельче съ снятыми съ костей сардельками, прибавить тертой булки, сливочнаго масла яицъ, смѣшать, нафаршировать приготовленнаго каплуна, уложить его въ кастрюлю, влить чухонскаго масла и бульону, изжарить, смотрѣть, чтобы не зарумянился; когда будетъ готовъ, разрубить на куски, переложить на блюдо, облить соусомъ, подбивъ его мукою и подать отдѣльно острый соусъ.

Выдать: каплуна, 6 сарделекъ, $^1/_2$ стак. тертой булки, соли, 2 яйца, 1 лож. сливочн. масла, 1 лож. муки, $^1/_2$ лимона или на соусъ № 377.

901. **Каплунъ подъ соусомъ изъ трюфелей.** Отварить оправленнаго каплуна въ бульонѣ съ солью, кореньями и пряностями, разрѣзать на куски, уложить на блюдо, облить соусомъ изъ трюфелей.

Выдать: каплуна, соли, кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, 10 зеренъ англійск. перца, 2 лавров. листа, 2 гвоздики. На соусъ № 387.

902. **Каплунъ жареный на вертелѣ.** Убитаго за 3—4 дня до употребленія каплуна ощипать, выпотрошить, вымыть, посолить, жарить на вертелѣ, поливая масломъ, смѣшаннымъ съ порубленными мелко сардинками. Когда каплунъ будетъ почти готовъ, обсыпать его тертой булкой, хорошенько зарумянить, поливая масломъ, снять съ вертела, разрѣзать, уложить на блюдо, облить процѣженнымъ соусомъ.

Выдать: большого каплуна, соли, $^1/_4$ ф. чухонскаго масла, 4 сардинки, $^1/_2$ стак. тертой булки.

903. **Каплунъ подъ бѣлымъ соусомъ съ лимономъ.** Положить на дно кастрюли тоненькихъ ломтиковъ свинаго сала, порѣзанныхъ кореньевъ и пряностей, сверху приготовленнаго каплуна, посолить, влить немного бульона, или воды, закрыть кастрюлю крышкой и варить на легкомъ огнѣ. Распустить въ другой кастрюлькѣ чухонское масло, всыпать муку, прокипятить, развести процѣженнымъ бульономъ, въ которомъ варился каплунъ, размѣшать хорошенько, прокипятить, выжать сокъ изъ лимона, облить разрѣзаннаго и уложеннаго на блюдо каплуна.

Выдать: каплуна, кореньевъ по 1 шт., соли, $^1/_8$ ф. свинаго сала, 1 луковку, 2 лавров. листа, 10 зеренъ англійск. перца, 2 гвоздики, 1 лож. чухонск. масла, 1 лож. муки, $^1/_2$ лимона.

904. **Жаркое пулярка.** Пулярку вычистить, вымыть, мочить въ холодной водѣ 1 часъ; положить въ кастрюлю масла, поставить на огонь, чтобы закипѣло, опустить въ него пулярку, зарумянить хорошенько со всѣхъ сторонъ, разрѣзать на куски, уложить на блюдо; въ кастрюлю влить бульону, прокипятить, вылить черезъ сито на пулярку. Подать салатъ изъ красной капусты или маринадъ.

Выдать: пулярку, $^1/_8$ ф. масла, соли.

905. **Фаршированная пулярка или курица подъ соусомъ.** Вынуть осторожно изъ пулярки или курицы кости, нафаршировать слѣд. фаршемъ: сварить на водѣ съ мелко порубленной ветчиной и кускомъ чухонскаго масла крутую рисовую кашу, прибавить соли, порубленной зеленой петрушки, мушкатнаго орѣха, кто любитъ, вбить сырыя яйца, размѣшать, начинить пулярку или курицу, зашить разрѣзъ, положить въ кастрюлю, налить бульономъ и

варить до готовности. Когда сварится, разрѣзать очень острымъ ножомъ, чтобы фаршъ не выпалъ, уложить на блюдо, облить бѣлымъ соусомъ, приготовленнымъ на томъ бульонѣ, въ которомъ варилась пулярка.

Выдать: пулярку или большую жирную курицу, 1 стак. королевскаго рису, 1/2 ф. ветчины безъ кожи, соли, 2 яйца, 1/8 мушкат. орѣха, 1/8 ф. масла, зеленой петрушки. На соусъ № 336.

906. **Жаркое пулярка съ бешемелемъ.** Приготовленную какъ слѣдуетъ пулярку нашпиковать трюфелями, посолить, положить на противень, облить бешемелемъ, присыпать тертымъ сыромъ пармезаномъ, поставить въ печь; когда слегка зарумянится, опять облить соусомъ, посыпать сыромъ, поставить въ печь, поступать такъ до тѣхъ поръ, пока пулярка не изжарится, разрѣзать, сложить на блюдо, облить образовавшимся соусомъ.

Выдать: пулярку, 4 трюфеля, соли, 1/3 ф. сыру пармезану. На бешемель № 350.

907. **Пулярка по-итальянски.** Разрѣзать приготовленную пулярку на куски, положить на 5 минутъ въ крутой кипятокъ, потомъ вынуть, отжать, посолить, положить въ кастрюлю съ прованскимъ масломъ, дать хорошо зарумяниться; когда пулярка будетъ почти готова, положить зелени петрушки, укропа, обжаренныхъ въ маслѣ шампиніоновъ, закрыть кастрюлю крышкой, дать дойти пуляркѣ, уложить ее на блюдо, огарнировать шампиніонами, облить слѣдующимъ соусомъ: положить въ кастрюлю чухонскаго масла и луку-шарлоту, обжарить, влить бѣлаго вина, положить немного соли, закрыть крышкой и тушить на маломъ огнѣ въ теченіе 3/4 часа, подливая понемногу масла, въ которомъ жарилась пулярка.

Выдать: пулярку, 1/2 ф. прованскаго масла, 1/2 ф. шампиніоновъ, 1 лож. чухонскаго масла, 20 шт. шарлотокъ, 1 стак. бѣлаго вина, соли, зеленой петрушки и укропа.

908. **Пулярка или каплунъ фаршированный.** Съ приготовленной пулярки снять кожу очень осторожно, чтобы не порвать ее; снять мясо съ костей, порубить съ кускомъ мягкой телятины какъ можно мельче, сложить въ кастрюлю съ масломъ, влить бульону, поставить на плиту, тушить 1/2 часа, прибавить мелко порѣзанныхъ корнишоновъ, кусочекъ ветчины, 2 ложки холодной воды, немного перцу, соли, очень мало мушкатнаго цвѣта, тертой булки и яицъ, размѣшать хорошо, наполнить кожу каплуна, зашить и отварить въ небольшомъ количествѣ бульона. Когда сварится, вынуть, зарумянить на противнѣ съ масломъ, разрѣзать покрасивѣе, уложить на блюдо, подать съ соусомъ изъ шампиніоновъ или сардинокъ.

Выдать: большую пулярку или каплуна, 1 ф. телятины, 1 чашку бульона, 5 корнишоновъ, тонкій ломоть ветчины въ ладонь величиною, 5 зеренъ перца, соли, мушкат. цвѣта, 1/2 стак. тертой булки, 2 сырыхъ яйца, 3 лож. масла. На соусъ № 381 или № 392.

909. **Жаркое курица съ пюре изъ помидоровъ.** Взять хорошую жирную курицу, ощипать, выпотрошить, вымыть ее, положить въ глубокую сковороду, посолить, вставить въ печь, зарумянить со всѣхъ сторонъ, поливая растопленнымъ масломъ. Спѣлые красные помидоры (томаты) перемыть, разрѣзать каждый на четыре части, положить въ кастрюлю, прибавить 1/4 ф. масла, влить очень немного воды, поставить на плиту, разварить совершенно, протереть сквозь сито, смѣшать съ картофельной мукой, и сметаной, прокипятить и черезъ каждыя пять минутъ поливать пулярку или курицу этимъ соусомъ до тѣхъ поръ, пока не изжарится совершенно.

Выдать: пулярку или большую курицу, 3 ложки масла, соли. На соусъ: 10—12 помидоровъ, 1/4 ф. чухонск. масла, 1 стак. свѣжей сметаны, 2 чайн. лож. картофельной муки.

910. **Курица подъ соусомъ изъ сардинокъ.** За два дня до употребленія зарѣзать большую молодую курицу, ощипать, выпотрошить, отнести въ холодное мѣсто. На третій день вымыть ее въ нѣсколькихъ водахъ, опустить въ кипятокъ на 10 минутъ, вынуть, остудить, нашпиковать самыми тоненькими кусочками свѣжаго свинаго сала; положить въ кастрюлю порѣзанный корень петрушки, луковицы, на нихъ курицу, влить хорошаго бульона, закрыть кастрюлю крышкой, положить на нее горячихъ углей, поставить на плиту или въ духовую печь. Когда курица будетъ почти готова, положить въ кастрюлю порѣзанныя кусочками сардинки вмѣстѣ съ масломъ, дать вариться 1/4 часа; потомъ курицу вынуть, разрѣзать на куски, уложить на блюдо; въ соусъ положить крутые желтки, стертые съ мукой и масломъ, прокипятить, протереть сквозь сито, облить курицу.

Выдать: 1 курицу, 2 луковицы средней величины, 1 корень петрушки, соли, 3 стак. бульона, 1/4 ф. шпика, 8 сардинокъ, 4 желтка, 1/2 лож. муки, 2 лож. сливочнаго масла.

911. **Жаркое курица фаршированная.** Вычищенную, вымытую курицу смочить уксусомъ, дать лежать часа три: Потрохъ т. е. печень, сердце и желудокъ вымыть, положить въ кастрюльку, налить бульономъ, сварить, порубить какъ можно мельче, смѣшать съ масломъ, тертой на теркѣ булкой, рубленой зеленью петрушки, сырыми желтками, мушкатнымъ орѣхомъ, нафаршировать курицу, посолить обжарить въ маслѣ, разрѣзать на части, уложить на блюдо, облить поджареннымъ съ сухарями масломъ.

Выдать: 1 большую курицу, 4 лож. тертой булки, 3 зерна перцу, соли, 1/8 мушкат. орѣха, зелени петрушки, 2 желтка, 1/4 ф. масла.

912. **Курица подъ соусомъ по-французски.** Разогрѣть въ кастрюлѣ чухонскаго масла, положить въ него разрѣзанную на части хорошую курицу, закрыть кастрюлю крышкой, поставить на легкій огонь; черезъ полчаса всыпать муки, влить бульону, прокипятить, положить соли, перцу, зеленой петрушки, бѣлыхъ луковицъ или шарлотокъ, нѣсколько штукъ шампиніоновъ или бѣлыхъ грибовъ, заправить желтками, разбитыми съ лимоннымъ сокомъ.

Выдать: 1 большую курицу, 1/8 ф. чухонск. масла, 1 лож. муки, соли, 2 стак. бульона, 5 зеренъ англійск. перца, 25—30 луковокъ, зелени петрушки, 6 шампиніоновъ или бѣлыхъ грибовъ, 2 желтка, 1/2 лимона.

913. **Курица фаршированная сардинками.** Дать курицѣ десертную ложку уксуса, черезъ три часа зарѣзать, выпотрошить, вымыть, посолить. Сардинки истолочь въ ступкѣ съ ложкою сливочнаго масла, положить французск. булки, намоченной въ молокѣ и отжатой, вбить яйцо, прибавить тертаго сыра, мелко изрубленной зелени петрушки, еще протолочь все вмѣстѣ, нафаршировать этимъ фаршемъ курицу, уложить на противень, жарить, поливая почаще масломъ. Поджарить масло съ сухарями, смѣшать съ процѣженнымъ соусомъ изъ подъ курицы, облить ее, уложенную на блюдо.

Выдать: 1 большую курицу, 1/8 ф. масла, соли, 3 сухаря, 10 сардинокъ, франц. булку, 1 стак. молока, 1 яйцо, 1/4 ф. сыра, зелени петрушки, 1 стак. сухарей, 1/2 стак. масла.

914. **Курица съ рисомъ.** Приготовленную курицу вымыть, завернуть въ тонкія пластинки шпика; положить въ небольшую кастрюлю перемытаго въ нѣсколькихъ водахъ рису, а на него курицу, прикрыть рисомъ, влить хорошаго жирнаго бульону такъ, чтобы рисъ былъ покрытъ имъ, закрыть крышкой, положить на нее горячихъ углей, тушить до тѣхъ поръ, пока курица и рисъ сварятся совершенно, встряхивая отъ времени до времени, чтобы рисъ не пригорѣлъ и поддерживая огонь сверху.

Выдать: 1 курицу, соли, 1/2 ф. шпику, 1 ф. рису.

Отпуская къ столу, шпикъ снять прочь, курицу разрѣзать на шесть частей, уложить на круглое блюдо, въ середину положить рисъ горкой.

915. **Курица запеченая съ рисомъ.** Отварить жирную курицу въ водѣ съ солью, снимая пѣну, вынуть, разрѣзать на куски; бульонъ процѣдить, отварить въ немъ хорошо перемытый рисъ такъ, чтобы онъ былъ разсыпчатый, смѣшать его съ сливочнымъ или хорошимъ чухонскимъ масломъ, половину положить на глубокую сковороду, или металлическое блюдо, на него куски отвареной курицы, и порѣзанную тоненькими ломтиками ветчину, прикрыть остальнымъ рисомъ, присыпать тертымъ швейцарскимъ сыромъ или пармезаномъ, скропить растопленнымъ масломъ, зарумянить хорошо въ духовой печи. Подать на томъ же блюдѣ.

Выдать: 1 курицу, 1 ф. рису, соли, 1/4 ф. масла, 1/4 ф. сыру, 1/3 ф. ветчины безъ кожи.

916. **Курица или цыплята подъ соусомъ изъ шампиніоновъ.** Молодую жирную курицу оправить какъ слѣдуетъ, обжарить въ маслѣ съ кореньями, перцемъ въ зернахъ, пучкомъ зеленой петрушки. Очищенные, перемытые шампиніоны порѣзать, поджарить въ маслѣ съ мелко покрошеннымъ лукомъ, положить немного муки, влить сметаны, процѣженный соусъ изъ подъ курицы, прокипятить нѣсколько разъ, облить жаркое.

Выдать: 1 большую курицу или 3 цыпленка, 1/4 ф. масла, соли, 1/2 лож. муки, 5 зеренъ перца, 1 лавров. листъ, пучекъ зеленой петрушки, 1 луковку, селлерея и моркови по 1/2 корня, 1 1/2 стак. сметаны, 1 ф. шампиніоновъ.

917. **Курица или цыплята подъ бѣлымъ соусомъ.** Отварить курицу или цыплятъ въ водѣ или бульонѣ, разрѣзать на куски, уложить на круглое блюдо; бульонъ процѣдить, разварить въ немъ рисъ, откинуть на друшлакъ, переложить на середину блюда, облить бѣлымъ соусомъ № 336.

Выдать: 1 курицу или 2—3 цыпленка, 1 1/2 стак. рису, соли. На соусъ № 336 или № 338.

918. **Жареные цыплята въ сметанѣ.** Маленькихъ жирныхъ цыплятъ приготовить какъ обыкновенно, т. е. зарѣзать, опустить въ холодную воду на нѣсколько минутъ, потомъ въ горячую, но не кипятокъ, ощипать, выпотрошить, вымыть, слегка посолить, обжарить въ маслѣ на большомъ огнѣ, чтобы зарумянились со всѣхъ сторонъ, переложить въ кастрюлю, еще лучше въ муравленный горшокъ, положить чухонскаго масла, залить сметаной такъ, чтобы она покрыла цыплятъ, плотно закрыть горшокъ и вставить въ печь на полчаса.

Выдать: 6 маленькихъ цыплятъ, соли, 1/4 ф. масла, 2 стак. сметаны.

919. **Цыплята подъ соусомъ изъ стручковъ горошка.** Заправленныхъ цыплятъ какъ сказано въ № 918 разрѣзать пополамъ въ длину, если маленькіе и начетверо, если большіе, посолить, обсыпать слегка мукой, обмакнуть каждый кусокъ въ яйцо, обсыпать тертой булкой или толчеными сухарями, положить на сковороду съ кипящимъ масломъ, обжарить со всѣхъ сторонъ, переложить на блюдо, облить соусомъ № 412 № 413 или № 335.

Выдать: 2—3 цыпленка, соли, 1/4 ф. масла, 3 лож. муки, 2 яйца, 1/2 стак. сухарей или тертой булки.

920. **Жареные цыплята фаршированные.** Столочь мелко сухари, смѣшать ихъ съ чухонскимъ масломъ, рубленой зеленью петрушки, желтками, нафаршировать очищенныхъ и вымытыхъ цыплятъ, смазать кругомъ яйцомъ, обсыпать хорошенько сухарями, обжарить въ маслѣ.

Выдать: 3—4 цыпленка, 2 яйца, соли, 1/4 ф. масла поджарить цыплятъ, 1 стак. сухарей. На фаршъ 1 1/2 стак. сухарей, 3 лож. сливочнаго или свѣжаго чухонскаго масла, 2 желтка, 5 стол. лож. рубленной зелени петрушки и укропа.

Жарить цыплятъ лучше въ кастрюлѣ, чѣмъ на сковородѣ, класть ихъ нужно непремѣнно на раскаленное масло и жарить на большомъ огнѣ 20—25 минутъ не болѣе.

921. **Жареные цыплята по-французски.** Очистить, выпотрошить, вымыть цыплятъ, заправить ножки и крылышки, филей нашпиковать въ два ряда тоненькими ломтиками шпика. Обложить дно и бока кастрюли ломтиками шпика, порѣзанными морковью' лукомъ, мелко покрошенной зеленью петрушки и укропа, уложить цыплятъ, влить бѣлаго вина, и очень крѣпкаго бульону закрыть смазанной масломъ бумагою, поставить на легкій огонь, чтобы чуть кипѣло, жарить, поливая отъ времени до времени соусомъ.

Отварить отдѣльно въ бульонѣ: петушьи гребешки, шампиніоны, трюфели и оливки, очистивъ ихъ отъ косточекъ. За 10 минутъ до отпуска къ столу, бумагу снять, цыплят зарумянить, уложить на блюдо, убрать приго-

товленнымъ гарниромъ, облить соусомъ, процѣживая его сквозь сито. Остальной соусъ подать въ соусникѣ. Если окажется нужно, снять съ соуса лишній жиръ.

Выдать: 3—4 цыпленка, 3/4 ф. шпика, 2 моркови, 1 луковицу, 1 1/2 лож. зелени петрушки и укропа, 1 стак. бѣлаго вина, 1 стак. бульона, 2 лож. масла, 1/3 ф. петушьихъ гребешковъ, 1/2 ф. шампиніоновъ, 4 трюфеля, 3 лож. оливокъ безъ уксусу.

922. **Жареные цыплята другимъ манеромъ.** Убрать цыплятъ какъ слѣдуетъ, заправить ножки и крылышки, положить въ середину каждаго по куску чухонскаго масла, по щепоти соли и мелко толченаго перца, уложить цыплятъ въ широкую каменную кастрюльку или глубокую сковороду, хорошо смазанную масломъ, вставить въ печь. Когда цыплята изжарятся до половины, прибавить порѣзаннаго тоненькими пластинками и слегка обвареннаго шпика, обжаренныхъ, но не зарумяненныхъ, маленькихъ луковокъ или шарлотокъ, шампиніоновъ, разрѣзанныхъ на 3—4 части, нѣсколько ложекъ хорошаго бульона, закрыть крышкой и дожарить до готовности. Подать, посыпавъ рубленой зеленью петрушки въ этой самой кастрюлькѣ, обернувъ ее салфеткой.

Выдать: 3—4 цыпленка, соли, 15 зеренъ англійск. перца, 1/2 ф. масла, 1/8 ф. шпика, 15—20 луковокъ, 1/2 ф. шампиніоновъ, 1/2 стак. бульона, зелени петрушки.

923. **Цыплята на мадерѣ по-вѣнски.** Очищенныхъ и вымытыхъ цыплятъ нашпиковать очень тоненькими кусочками шпика, положить въ кастрюлю ломтики шпика, мелко порѣзанной ветчины, морковь, луковицу, нашпикованную гвоздикой, зеленой петрушки, сверху цыплятъ, прикрыть пластинками шпика, влить стаканъ очень крѣпкаго бульона и стаканъ мадеры, закрыть кастрюлю крышкой, положить на нее горячихъ углей, поставить на огонь. Когда цыплята поспѣютъ, вынуть ихъ, въ соусъ прибавить муки, лимоннаго сока, прокипятить, снять лишній жиръ, вылить черезъ сито на цыплятъ.

Выдать: 3 цыпленка, 3/4 ф. шпика, соли, 1 луковицу, 5 гвоздикъ, 1 морковь, 10 шт. шампиніоновъ, зеленой петрушки, 1 стак. мадеры, 1/4 ф. ветчины, 1/2 лимона, 1 стак. бульона.

924. **Цыплята по-итальянски.** Жирныхъ цыплятъ разрѣзать пополамъ въ длину, посолить, положить въ кастрюлю съ хорошимъ прованскимъ масломъ, поставить на огонь, дать хорошо зарумяниться; тогда положить обжаренныхъ въ чухонскомъ маслѣ шампиніоновъ, пучекъ зеленой петрушки и луку шарлоту. Когда цыплята изжарятся, вынуть ихъ на блюдо, а въ соусъ влить бѣлаго вина, прокипятить, процѣдить, влить немного на цыплятъ, обложенныхъ кругомъ тонкими ломтиками бѣлаго хлѣба, поджареннаго съ обѣихъ сторонъ въ чухонскомъ маслѣ. Остальной соусъ подать въ соусникѣ.

Выдать: 3 цыпленка, 1 стак. прованск. масла, соли, 6—8 шампиніоновъ, зеленой петрушки, 2 шарлотки, 1 стак. бѣлаго вина, 1/2 стак. бульона, 1/2 франц. булки, 1/4 ф. масла.

925. **Цыплята подъ бѣлымъ соусомъ.** Заправленныхъ цыплятъ отварить въ водѣ съ солью и кореньями, разрѣзать, уложить на блюдо, облить бѣлымъ соусомъ № 335, № 336.

Бульонъ, въ которомъ варились цыплята употребить на супъ № 16.

Выдать: 3 цыпленка, соли, кореньевъ по 1/2 шт., зеленой петрушки.

Отвареные цыплята можно еще подать съ соусомъ изъ шампиніоновъ № 381 или раковымъ № 352.

926. **Пожарскія котлеты изъ курицы.** Сварить съ солью и кореньями курицу, дать остыть, снять съ костей мясо, изрубить его очень мелко, столочь въ ступкѣ, выбрать всѣ жилки, смѣшать съ 2 ложками сливочнаго масла, солью, очень небольшимъ количествомъ толченаго перца, и мушкат. орѣха, мякишемъ булки, смоченнымъ въ молокѣ и отжатымъ, густыми сливками, желтками, подѣлать небольшія котлетки, въ острый конецъ каждаго вложить косточку, смазать яйцомъ, обвалять въ сухаряхъ, обжарить въ маслѣ или фритюрѣ. Подать салатъ или какой нибудь маринадъ.

Выдать: 2 курицы, соли, кореньевъ по 1 шт, 2 полн. лож. сливочн. масла, 3 зерна перцу, 1/8 чайн. лож. мушкат. орѣха или цвѣта, 1/2 франц. булки, 1 стак. молока, 2 желтка, 2 лож. густыхъ сливокъ, 2 яйца и 6 сухарей обвалять котлетки, 1/8 ф. масла.

Бульонъ и оставшееся мясо употребить на супъ № 16.

Или снять филеи съ сырыхъ курицъ, выбрать всѣ жилки, очень мелко изрубить, смѣшать съ сливочнымъ масломъ, солью, мушкат. орѣхомъ или цвѣтомъ, мякишемъ булки, намоченнымъ въ молокѣ и отжатымъ, хорошенько протолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито, вбить желтки, подѣлать котлетки, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, обжарить съ обѣихъ сторонъ.

Къ этимъ котлетамъ можно подать соусъ изъ шампиніоновъ № 381 или № 380.

927. **Голуби жареные на вертелѣ.** Ощипанныхъ выпотрошенныхъ, вымытыхъ голубей нашпиковать самыми тоненькими кусочками шпика, посолить, жарить на вертелѣ передъ большимъ огнемъ, поливая масломъ, смѣшаннымъ со сметаной; когда будутъ почти готовы, обсыпать тертой булкой, зарумянить, разрѣзать, уложить на блюдо. Подать салатъ изъ свѣжихъ огурцовъ.

Выдать: 6 голубей, 1/4 ф. шпика, соли, 1/3 ф. масла, 1 стак. сметаны.

Или обернуть каждаго голубя тонкими пластинками шпика, обвязать ниткой, чтобы шпикъ не упалъ, изжарить на вертелѣ, снять нитки, сложить на блюдо, облить ихъ собственнымъ сокомъ, собравшимся въ желобкѣ вертела.

928. **Голуби со спаржей.** Разрѣзать голубей пополамъ въ длину, слегка обжарить въ маслѣ, переложить въ кастрюлю, налить хорошимъ бульономъ, прокипятить нѣсколько разъ; срѣзать съ молодой спаржи самыя головки, положить ихъ въ кастрюлю, налить бульономъ, въ которомъ варились голуби; ложку масла растереть съ мукой, развести бульономъ, влить въ соусъ, при-

бавить немного померанцоваго цвѣта, лимоннаго сока, опустить въ этотъ соусъ голубей, прокипятить разъ и подавать.

Выдать: 6—5 голубей, 1/4 ф. масла, соли, 1 лож. муки, спаржи, 1/2 лимона, (померанцоваго цвѣта).

929. **Жареные голуби фаршированные.** Намочить булку въ цѣльномъ молокѣ, отжать; печенки и желудки голубей порубить какъ можно мельче, смѣшать съ двумя ложками чухонскаго масла, мелко порубленной зеленью петрушки, мелко истолченымъ мушкатнымъ цвѣтомъ или орѣхомъ, булкой и яйцами, нафаршировать голубей, жарить на вертелѣ или противнѣ, поливая масломъ, смѣшаннымъ со сметаной.

Выдать: 6 голубей, 1/2 франц. булки, 2 лож. сливочн. масла, соли, 2 яйца, 1 лож. зеленой петрушки, 1/8 мушкат. орѣха, 1/4 ф. масла, 1 стак. сметаны.

Если голуби старые, то жарить ихъ нужно не менѣе часа, если молодые, то не долѣе 3/4 часа.

930. **Жареные голуби фаршированные шампиніонами.** Молодые шампиніоны очистить отъ верхней кожицы, перемыть, мелко нашинковать; намочить булку въ молокѣ, отжать, растереть ложкой съ 1/8 ф. сливочнаго масла, рубленой зеленью петрушки, померанцовымъ цвѣтомъ, кто любитъ, желтками, смѣшать съ шинкованными шампиніонами, солью, нафаршировать голубей, изжарить въ маслѣ. Потроха голубей перемыть, отварить въ бульонѣ. Масло разогрѣть въ кастрюлѣ, всыпать муки, развести сокомъ, выжатымъ изъ натертой на теркѣ красной моркови, влить бульону, прокипятить. Уложить голубей кругомъ блюда, въ середину потроха, облить соусомъ.

Выдать: 6 голубей, 1 ф. мелкихъ шампиніоновъ, соли, 1/2 франц. булки, 1 стак. молока, 1/8 ф. сливочн. масла, зелени петрушки, 2 желтка, 1 лож. муки, 1 1/2 стак. морковнаго сока, 1/2 стак. бульона, померанцоваго цвѣта, кто любитъ, 1/3 ф. масла обжарить голубей.

931. **Жареные голуби съ фаршемъ изъ смоленской крупы.** Очищенныхъ голубей выпотрошить, вымыть хорошенько, посолить, сдѣлать глубокіе надрѣзы на филеяхъ. Печенки голубей и ветчинное сало мелко порубить, положить соли, немного толченаго перца, смоленской крупы, смѣшать, наполнить надрѣзы, завернуть въ пластинки ветчиннаго сала, изжарить. Подавая къ столу, сало снять прочь, а голубей зарумянить.

Такимъ образомъ можно приготовлять и дикихъ голубей.

Выдать: 5—6 голубей, 1/2 ф. ветчиннаго сала, соли, 5 зеренъ перцу, 1 1/2 чашки смоленской крупы, 1/4 ф. масла.

Б. Дикія птицы.

932. **Жареная драхва.** Ощипать, выпотрошить, вымыть драхву, уложить ее въ большую каменную чашку, залить холоднымъ маринадомъ; поставить въ холодное мѣсто на 4—5 дней, переворачивая драхву каждый день утромъ и вечеромъ. На шестой день вымыть хорошенько драхву, положить на противень, посолить, облить масломъ, вставить въ горячую печь, жарить, поливая безпрестанно сметаной, смѣшанной съ уксусомъ и масломъ, пока не изжарится совершенно.

Выдать: 1 драхву, соли, 2 стак. свѣжей сметаны, 1/3 ф. масла, 1/2 стак. уксусу. На маринадъ № 2285.

933. **Жареная драхва другимъ маneромъ.** Выпотрошить драхву и, не снимая перьевъ, зарыть ее въ землю на три дня; тогда ощипать, вымыть хорошенько, палить теплымъ, но не горячимъ молокомъ, оставить такъ часа на три, вынуть, обтереть полотенцемъ, жарить на противнѣ, поливая почаще уксусомъ и масломъ. Когда драхва изжарится, всыпать въ подливку муки, влить мадеры, прокипятить, облить уложенную на блюдо драхву.

Выдать: драхву, 3 бут. молока, 1/3 ф. масла, 1/2 стак. бѣлаго уксусу, соли, 1 лож. муки, 1 стак. мадеры.

934. **Жареный глухарь.** Ощипать, выпотрошить глухаря, но не мыть его, залить остывшимъ маринадомъ на 10—12 часовъ, вынуть изъ маринада, посолить внутри и снаружи, обжарить въ маслѣ; когда хорошо зарумянится со всѣхъ сторонъ, влить 2 ложки уксуса, закрыть кастрюлю крышкой, тушить на небольшомъ огнѣ, подливая понемногу крѣпкаго бульона и масла. Когда изжарится, разнять на части, уложить на блюдо, облить соусомъ, процѣживая его сквозь сито.

Выдать: глухаря, соли, 1/4 ф. масла, 2 лож. уксусу, 1 стак. крѣпкаго бульона. На маринадъ № 2285.

На жаркое нужно брать чернаго глухаря и застрѣленнаго, а не пойманнаго силкомъ, такъ какъ его мясо гораздо бѣлѣе и нѣжнѣе. Только что застрѣленные не вкусны. Вообще дичь должна полежать дня два-три.

935. **Жареный глухарь со сметаной.** Чернаго глухаря ощипать, выпотрошить, но не мыть холодной водой, положить въ каменную большую чашку, залить холоднымъ маринадомъ, поставить въ холодное мѣсто на 10—12 часовъ. Передъ тѣмъ какъ жарить глухаря, вымыть его хорошенько чуть теплой водой, нашпиковать, посолить снаружи и внутри, положить на противень, полить масломъ, жарить, почаще поливая и переворачивая. Когда будетъ почти готовъ и хорошо зарумянится, облить сметаной и дожарить до готовности.

Подать какой нибудь салатъ или маринованный виноградъ № 2184.

Выдать: 1 глухаря, 1/8 ф. масла, соли, 1/4 ф. шпика, 1 стак. сметаны. На маринадъ № 2285.

936. **Жареный глухарь на вертелѣ.** Молодого глухаря нашпиковать, обложить тонкими пластинками шпика, обернуть бумагой, обвязать ниткой и жарить на вертелѣ около часа; тогда бумагу снять прочь, зарумянить глухаря со всѣхъ сторонъ, поливая масломъ, разрѣзать на куски, переложить на блюдо, облить сокомъ, который стекалъ во время жаренія.

Выдать: 1 глухаря, 1/2 ф. шпика, 1/8 ф. масла, соли.

Можно обложить снятыми съ глухаря пластинками шпика.

937. **Филеи глухаря или тетерева жареные.** Снять съ глухаря или тетерева филеи, содрать кожу прочь, нашпиковать ихъ тоненькими кусочками шпика, залить холоднымъ маринадомъ, поставить въ холодное мѣсто на сутки. Всѣ кости и оставшееся мясо глухаря порубить небольшими кусками, сложить въ кастрюлю, налить немного воды, варить на легкомъ огнѣ съ солью и кусочкомъ ветчины. Когда уварится до половины, процѣдить, филеи вынуть изъ маринада, изжарить на вертелѣ или въ кастрюлѣ, поливая процѣженнымъ бульономъ съ прибавкой уксуса, въ которомъ мариновались филеи. Когда совсѣмъ изжарятся, снять лишній жиръ съ подливки, заправить мукой, влить рюмку хорошей мадеры, прокипятить, облить филеи, уложенные на блюдо, а остальной соусъ подать въ соусникѣ.

Выдать: 6 филеевъ, 1/4 ф. шпика, соли, 1 рюмку мадеры, небольшой ломоть ветчины, 1 лож. муки.

Подать къ жаркому маринованный виноградъ или маринованныя груши.

938. **Жареный тетеревъ.** Ощипать, выпотрошить, вымыть тетерева, нашпиковать, посолить, жарить на вертелѣ, поливая масломъ. Или жарить на противнѣ, поливая масломъ, а когда будетъ почти готовъ, сметаной. Можно также сперва намочить тетерева въ уксусѣ на два дня, а потомъ уже жарить.

Выдать: тетерева не менѣе 3 ф. вѣсомъ, соли, 1/4 ф. шпика, 1/4 ф. масла (1 стак. сметаны).

939. **Жареная дикая утка.** Вскипятить уксусъ какъ для маринада съ пряностями, остудить, залить имъ дикихъ утокъ, оставить такъ на два дня; потомъ вынуть утки изъ маринада, грудинки нашпиковать, посолить, изжарить, поливая почаще уксусомъ, въ которомъ мариновались утки, смѣшаннымъ съ масломъ и сметаной. Когда изжарятся, разрубить на части, облить соусомъ.

Выдать: 2 утки, соли, 1/4 ф. шпика, 1 стак. сметаны.

940. **Жареная дикая утка подъ соусомъ съ капарцами.** Очищенныхъ утокъ нашпиковать, посолить, изжарить на противнѣ, поливая масломъ, разрѣзать на двѣ или четыре части, переложить на блюдо, подать, обливъ соусомъ такъ приготовленнымъ: 3 лож. процѣженнаго масла, въ которомъ жарились утки, подогрѣть, всыпать муки, развести бульономъ, вскипятить, всыпать капарцовъ или корнишоновъ или нѣсколько маринованныхъ грибовъ, прокипятить раза два-три.

Выдать: 2 утки, соли, 1/4 ф. шпика, 1 лож. муки, 1/4 ф. масла, 1/2 баночки капарцовъ, 1/2 баночки корнишоновъ или 15—20 маринованныхъ бѣлыхъ грибковъ.

941. **Жареная дикая утка съ прованскимъ масломъ.** Изжарить утокъ на вертелѣ, поливая масломъ, разнять на части, сложить въ кастрюлю, влить туда же самаго свѣжаго прованскаго масла, вина, (Bordeaux.) прибавить соли, перцу въ зернахъ, кусокъ ветчины, выжать сокъ изъ лимона, размѣшать, поставить на самый легкій огонь. За 10 минутъ до отпуска къ столу всыпать капарцовъ, прокипятить, переложить утку на блюдо, облить соусомъ, вынувъ изъ него ломти ветчины, огарнировать гренками.

Выдать: 2 утки, 3 лож. масла, соли, 3 лож. прованск. масла, 1 стак. вина, 10 зеренъ англійск. перца, 1/4 ф. ветчины, 1/2 лимона, 3 лож. капарцовъ, 1/2 франц. булки и 1/8 ф. чухонскаго масла поджарить гренки.

942. **Жареный фазанъ по-мингрельски.** Ощипать, выпотрошить, вымыть фазана, нашпиковать его, положить въ кастрюлю; взять 30 крупныхъ лѣсныхъ орѣховъ, снять съ нихъ скорлупу и тонкую кожицу, положить въ кастрюлю съ фазаномъ. Протереть виноградъ и мясо апельсина сквозь сито, выжать сокъ, влить также въ кастрюлю, прибавить мадеры, крѣпкаго настоя зеленаго чая, положить величиною въ яйцо, кусокъ сливочнаго масла, соли, перцу въ зернахъ, мушкатнаго орѣха. За часъ до отпуска къ столу, поставить кастрюлю на огонь. Когда фазанъ будетъ готовъ, разрѣзать его на куски, уложить на блюдо, облить соусомъ, выбравъ перецъ.

Выдать: 1 фазана, 1/4 ф. шпика, соли, 30 орѣховъ, 1 ф. винограду, 3 апельсина, 1 стак. мадеры, 3 чайн. лож. зеленаго чая, 1/8 ф. масла, 10 зеренъ англійск. перца, 1/4 мушкат. орѣха.

943. **Жареный фазанъ на вертелѣ.** Очищеннаго, хорошо вымытаго фазана посолить, обложить кругомъ тоненькими пластинками шпика, завернуть въ жирно пропитанную масломъ бумагу, обвязать толстой ниткой и жарить на вертелѣ на легкомъ огнѣ, безпрестанно поворачивая и поливая сокомъ, затѣмъ снять нитки и бумагу и заколеровать.

Выдать: 1 фазана, соли, 1/3 ф. шпика, 1/8 ф. масла.

944. **Фазанъ съ капарцами по-милански.** Изжарить фазана въ маслѣ. Ложку самаго свѣжаго прованскаго масла стереть съ мукой, развести бѣлымъ виноградным виномъ, влить лимоннаго сока, прибавить капарцовъ, сахару, померанцоваго цвѣта, хорошенько прокипятить, опустить въ этотъ соусъ изжареннаго фазана, дать вскипѣть одинъ разъ.

Выдать: 1 фазана, 3 лож. коровьяго масла, соли, 1 лож. муки, 2 стак. вина, 1 лож. прованск. масла, 1 полную стол. лож. мелкаго сахара, 3 лож. капарцовъ, 1/2 лимона, очень немного померанцоваго цвѣта.

945. **Фазанъ съ соусомъ изъ сардинокъ.** Изжареннаго въ маслѣ фазана разрѣзать на куски; сардинки мелко порубить, поджарить въ прованскомъ маслѣ, смѣшанномъ со сливочнымъ, развести бульономъ, положить тертой булки, немножко толченаго бѣлаго имбиря, влить лимоннаго сока, опустить въ соусъ куски фазана, прокипятить на большомъ огнѣ одинъ разъ, подать.

Выдать: 1 фазана, 3 лож. коровьяго масла, 1 лож. прованск. масла, соли, 1 лож. сливочн. масла, 1/2 стак. тертой булки, щепотку бѣлаго имбиря, 1/2 лимона.

946. **Фазанъ по-венгерски.** (Paprika hendel). Очищеннаго, вымытаго фазана разрѣзать на куски, обжарить въ кастрюлѣ съ масломъ и солью,

посыпать мелко толченымъ турецкимъ перцемъ. Стаканъ свѣжей сметаны смѣшать съ сырыми желтками, вылить на фазана, проварить, подать.

Выдать: 1 фазана, $^1/_8$ ф. масла, турецкаго перцу, 1 стак. сметаны, 3 сырыхъ желтка, соли.

947. **Фазанъ фаршированный.** Печень фазана вымыть, обжарить слегка въ маслѣ, изрубить очень мелко, смѣшать съ тертымъ свинымъ саломъ, мякишемъ французской булки, зеленью петрушки, мелко порубленнымъ лукомъ, солью и толченымъ перцемъ, нафаршировать фазана, зашить разрѣзъ, обложить тонкими ломтиками шпика, завернуть въ промасленную бумагу, обвязать ниткой, изжарить на вертелѣ. Подавая, бумагу и нитки снять, фазана разрѣзать, переложить на блюдо, подать съ перцовымъ соусомъ.

Выдать: 1 фазана, 2 лож. масла, $^1/_4$ ф. свинаго сала, $^1/_2$ франц. булки, 1 луковицу, соли, 5 зеренъ перца, $^1/_3$ ф. шпика, зелени петрушки. На соусъ № 378.

948. **Жареныя куропатки.** Куропатки очистить отъ перьевъ, выпотрошить, вымыть хорошенько, нашпиковать; поставить на огонь кастрюлю съ масломъ и когда оно закипитъ, положить въ него куропатки и жарить, не закрывая кастрюли на большомъ огнѣ, переворачивая, чтобы не пригорѣли. Когда зарумянятся со всѣхъ сторонъ, вынуть, разрѣзать, переложить на блюдо, присыпать сухарями и мелко порубленной зеленью петрушки; въ масло же, въ которомъ жарились куропатки, влить ложки три бульона, сметаны, прокипятить, облить куропатки. Подать къ нимъ салатъ.

Выдать: 3 куропатки, $^1/_3$ ф. масла, $^1/_4$ ф. шпика, соли, 4 лож. сметаны, 2 сухаря, зелени петрушки.

Куропатки можно жарить, не шпигуя ихъ. Черныя куропатки гораздо нѣжнѣе и вкуснѣе бѣлыхъ.

949. **Жареныя куропатки фаршированныя.** Очищенныхъ куропатокъ нашпиковать, посолить, изжарить на вертелѣ или въ печкѣ на противнѣ, поливая масломъ, сдѣлать по нѣскольку надрѣзовъ на филеяхъ, положить въ нихъ фаршу, переложить опять въ кастрюлю, налить пива, выжать сокъ изъ лимона, поставить въ духовую печь на полчаса.

Фаршъ приготовить такъ: тертую на теркѣ булку смѣшать съ сливочнымъ масломъ, лимоннымъ сокомъ, и толченымъ мушкат. цвѣтомъ.

Выдать: 3 куропатки, $^1/_4$ ф. шпика, соли, $^1/_4$ ф. масла изжарить куропатки, 2 стак. бѣл. пива, 1 лимонъ, 1 стак. тертой булки, $^1/_8$ ф. сливоч. масла, $^1/_8$ мушкат. орѣха.

950. **Жареныя куропатки подъ соусомъ.** Очистить куропатки, вымыть хорошенько, изжарить въ маслѣ въ кастрюлѣ, не закрывая ее, подливая понемногу хереса; когда куропатки будутъ готовы, вынуть ихъ, а соусъ процѣдить. Положить въ кастрюлю масла и муки, поджарить докрасна, постоянно мѣшая, развести соусомъ, въ которомъ жарились куропатки, выжать сокъ изъ лимона, положить нарѣзанныхъ трюфелей, поставить на огонь, дать кипѣть $^1/_4$ часа, отставить. Сладкое мясо и петушьи гребешки

отварить въ соленой водѣ съ столовымъ бѣлымъ виномъ, откинуть на сито, слегка обжарить въ маслѣ. Передъ отпускомъ къ столу, снять съ куропатокъ филеи, разрѣзать пополамъ. Снять съ французской булки верхнюю и нижнюю корки, порѣзать тонкими ломтиками, обровнять, обжарить въ чухонскомъ маслѣ съ обѣихъ сторонъ, обложить ими круглое блюдо, положить на каждую гренку по куску куропатки, середину наполнить гребешками и ломтиками сладкаго мяса, облить соусомъ.

Выдать: 3 куропатки, $^1/_4$ ф. масла, 1 стак. хереса, $^1/_2$ лимона, 1 лож. муки, 1 ф. сладкаго мяса, $^3/_4$ ф. петушьихъ гребешковъ, 1 стак. бѣлаго вина, соли, 1 франц. булку, $^1/_4$ ф. чухонскаго масла.

Изъ остатковъ можно приготовить на слѣдующій день супъ пюре изъ дичи № 48, прибавивъ 1 ф. говядины.

951. **Жареныя куропатки съ соусомъ пюре.** Изжарить куропатокъ въ маслѣ, остудить, снять съ нихъ филеи, порѣзать тоненькими ломтиками, остальное все мелко изрубить съ трюфелями и шампиніонами, сложить въ кастрюлю, налить бѣлаго вина, прибавить эшалоту, лавроваго листа, уварить хорошенько на легкомъ огнѣ, протереть сквозь сито. Уложить красиво филеи на блюдо, перекладывая ихъ отвареными въ винѣ и порѣзанными трюфелями, въ середину вылить приготовленное пюре.

Выдать: 3—4 куропатки, $^1/_4$ ф. масла, соли, 8 трюфелей, 20 шампиніоновъ, 2 стак. бѣлаго вина, эшалота, 2 лавров. листа, 1 стак. бульона.

952. **Жареныя куропатки подъ соусомъ.** Смазать бумагу чухонскимъ или прованскимъ масломъ, завернуть нашпикованныхъ куропатокъ, изжарить на вертелѣ, разнять на части, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, обжарить въ маслѣ, уложить на блюдо, облить голландскимъ соусомъ № 371.

Выдать: 3 куропатки, $^1/_4$ ф. масла, $^1/_4$ ф. шпика, соли, 2 яйца, 8 сухарей.

953. **Жареныя куропатки съ сморчками.** Очищенныхъ и хорошо вымытыхъ куропатокъ изжарить въ маслѣ до половины, вынуть. Въ масло, въ которомъ жарились куропатки, всыпать ложку муки, покрошеннаго луку, ветчины, поставить на огонь, поджарить докрасна, влить бульону, размѣшать, прибавить соли, перцу, ломтики апельсина безъ кожицы и сѣмячекъ, сморчковъ и, если есть, трюфелей, положить въ этотъ соусъ куропатокъ, дожарить совершенно, переложить на блюдо, облить соусомъ. Если нѣтъ трюфелей, положить двойную пропорцію сморчковъ.

Выдать: 3 куропатки, соли, 1 лож. муки, 2 луковицы, $^1/_4$ ф. ветчины безъ кожи, 2 апельсина, 10 зеренъ перцу, $^1/_4$ ф. сморчковъ, 6 трюфелей.

954. **Куропатки панированныя.** Разрѣзать заправленныя куропатки надвое, обмакнуть каждую половину въ растопленное масло, обвалять въ тертой булкѣ, обмакнуть въ яйцо и еще разъ обвалять хорошенько въ тертомъ хлѣбѣ, обжарить со всѣхъ сторонъ на легкомъ огнѣ, переложить на блюдо, облить пикантнымъ соусомъ.

Выдать: 3 куропатки, соли, 1/2 ф. масла, 2 яйца, 1/2 франц. булки. На соусъ № 340.

955. **Куропатки съ капустой.** Нашпиковать тонкими ломтиками свинаго сала куропатки, посолить. Положить въ кастрюлю обвареннаго кипяткомъ шпику, на него куропатки, порѣзанную морковь, луковицы, лавровый листъ, нѣсколько гвоздикъ, прикрыть тонкими ломтями свинаго сала, влить хорошаго бульона, закрыть кружкомъ хорошо промасленной бумаги, затѣмъ крышкой, поставить кастрюлю сперва на большой огонь, потомъ на горячую золу, положить сверху горячихъ углей и оставить такъ на полчаса. Хорошій бѣлый кочанъ капусты, обварить крутымъ кипяткомъ, дать постоять съ полчаса, вынуть, отжать, обвязать ниткой, положить въ кастрюлю съ куропатками, влить крѣпкаго бульону, закрыть крышкой, тушить на легкомъ огнѣ; когда капуста будетъ готова, вынуть куропатки, разрѣзать, уложить на средину блюда; снять нитки съ капусты, разрѣзать, расположить ее и порѣзанный кусками шпикъ вокругъ куропатокъ, облить соусомъ, процѣживая его сквозь сито.

Выдать: 3 куропатки, 1 ф. шпика, соли, 2 моркови, 2 луковицы, 3 гвоздики, 3 лавров. листа, 1 коч. капусты, 2 лож. масла, 2 стак. крѣпк. бульона, 1 лож. муки.

956. **Жареныя куропатки по-англійски.** Порубить какъ можно мельче печенки куропатокъ съ свинымъ саломъ, зеленью петрушки, лукомъ, мякишемъ французской булки и солью, нафаршировать куропатки, посолить, обернуть промасленной бумагой, изжарить на вертелѣ; когда будутъ готовы до половины, положить подъ ножки и крылышки по кусочку масла, толченаго перца, зелени петрушки, мушкатнаго орѣха, порѣзанныхъ шарлотокъ, обвязать ниткой, уложить опять въ кастрюлю, влить шампанскаго, крѣпкаго бульона и, не закрывая кастрюлю крышкой, дожарить; передъ отпускомъ къ столу, прибавить сока и тертой корки отъ горькаго померанца.

Выдать: 3 куропатки, 1/4 ф. масла, соли, 1/2 франц. булки, 1/2 ф. свинаго сала, 1 лож. зелени петрушки, 2—3 шарлотки, 8 зеренъ англійск. перца, 1/4 мушкат. орѣха, 1 стак. шампанскаго, 1 стак. крѣпкаго бульона, 1 померанецъ.

957. **Жареныя дикія курочки.** Ощипать, выпотрошить, вымыть курочки, нашпиковать ихъ, посолить, изжарить въ маслѣ до половины, залить сметаной, дать поспѣть; смотрѣть чтобы сметана не превратилась въ масло.

Или нашпиковать, изжарить, переложить на блюдо, а въ масло, въ которомъ жарились курочки, влить 1/2 стак. бульона, прокипятить нѣсколько разъ, вылить на курочекъ.

958. **Жареные рябчики.** Обернуть очищенные рябчики тонкими пластинками шпика, уложить въ глубокую сковороду, изжарить въ духовой печи.

Выдать: 3—4 рябчика, соли, 1/4 ф. шпика.

959. **Рябчики жареные въ сметанѣ.** Очистить рябчики, слегка посолить, сложить въ кастрюлю, влить свѣжей, густой сметаны, закрыть поплотнѣе крышкой и жарить на очень легкомъ огнѣ.

Выдать: 3—4 рябчика, соли, 1 1/2 стак. сметаны.

960. **Жареные рябчики другимъ манеромъ.** 3—4 рябчика очистить, положить въ каменную чашку, залить маринадомъ на 12 часовъ; затѣмъ вынуть, посолить, жарить на противнѣ или глубокой сковородѣ, поливая разъ масломъ, разъ сметаной до тѣхъ поръ, пока рябчики будутъ совершенно готовы.

Выдать: 3—4 рябчика, соли, 1 1/2 стак. сметаны, 1/4 ф. масла. На маринадъ № 2285.

961. **Жареные рябчики фаршированные.** Самые свѣжіе рябчики очистить, надрѣзать филеи вдоль, нафаршировать слѣдующимъ фаршемъ: сардинки, анчоусы, масло, мякишъ французской булки истолочь въ ступкѣ, смѣшать съ толченымъ англійскимъ перцемъ, мушкатнымъ орѣхомъ, протереть сквозь сито, обернуть нафаршированные рябчики тонкими ломтиками шпика и бумагою, обвязать ниткой, изжарить на вертелѣ или въ печи на противнѣ, поливая масломъ. Когда изжарятся, снять бумагу и шпикъ, уложить рябчики на блюдо и подать цѣлыми.

Выдать: 6 рябчиковъ, 6 сардинокъ, 4 анчоуса, 6 зеренъ англійск. перца, 1/2 франц. булки, 1 ф. шпику, 1/8 мушкат. орѣха, 1/8 ф. масла.

962. **Перепелки съ рисомъ.** Ощипать, выпотрошить, вымыть перепелки, сварить ихъ съ рисомъ и сосиськами въ бульонѣ, (всего лучше изъ дичи). Когда перепелки и сосиськи сварятся, вынуть ихъ; рисъ откинуть на друшлакъ, сложить на середину блюда, а кругомъ уложить перепелки и сосиськи, снявъ съ нихъ предварительно кожу.

Выдать: 6—8 перепелокъ, 1/2 ф. сосисекъ, 1 стак. рису.

963. **Перепелки жареныя по-французски.** Очищенныя перепелки перемыть, сложить въ чашку, налить легкимъ бѣлымъ виномъ, прибавить корицы, гвоздики, оставить такъ на 5 часовъ; потомъ вынуть, слегка посолить и жарить съ нѣсколькими кусками шпика въ глубокой сковородѣ на большомъ огнѣ, поливая виномъ, въ которомъ мокли перепелки. Когда будутъ готовы, переложить на блюдо, облить соусомъ, процѣдивъ его сквозь сито.

Выдать: 12 перепелокъ, 2 стак. вина, кусокъ корицы, 5 гвоздикъ, соли, 1/8 ф. шпику.

964. **Перепелки съ соусомъ изъ горошка.** Положить на дно кастрюли ломоть телятины, ломоть ветчины безъ кожи, на нихъ перепелки, прикрыть тоненькими ломтиками шпика и кружкомъ намасленной бумаги, поставить въ духовую печь. Когда перепелки изжарятся, вынуть ихъ, уложить на блюдо, подать съ соусомъ изъ горошка.

Выдать: 12 перепелокъ, ломоть телятины, ломоть ветчины, соли, 2 лож. масла. На соусъ № 413.

965. **Бекасы съ трюфелями.** Ветчинное сало растереть, трюфели мелко порубить, смѣшать съ солью, толченымъ перцемъ, мушкатнымъ орѣхомъ, са-

ломъ, поставить на огонь, проварить, остудить, начинить бекасовъ, зашить разрѣзы, обложить шпикомъ, завернуть въ бумагу, изжарить, поливая масломъ.

Выдать: 6 бекасовъ, 1/2 ф. шпику, 8 трюфелей, соли, 5 зеренъ англійск. перца, 1/8 мушкат. орѣха, 3 лож. масла.

Если бекасы жарятся не фаршированные, то потрошить ихъ и отрѣзать головки не нужно, а только ощипать перья и вымыть хорошенько.

966. **Бекасы съ гренками.** Очищенные и выпотрошенные бекасы изжарить на вертелѣ, поливая масломъ, или въ кастрюлѣ. Внутренности мелко изрубить вмѣстѣ съ шпикомъ, смѣшать съ тертою булкою, свѣжимъ сливочнымъ масломъ, 1 желткомъ, 1 цѣлымъ яйцомъ, солью, толченымъ простымъ и англійскимъ перцемъ, намазать этою массою поджаренныя въ маслѣ гренки изъ булки, сложить ихъ на листъ, смазанный масломъ, вставить не надолго въ духовую печь. Уложить изжареные бекасы на блюдо, обложить ихъ гренками. Муку поджарить съ масломъ, развести бульономъ, прибавить распущеннаго въ горячей водѣ или бульонѣ кусокъ сухого бульона, выжать сокъ изъ лимона, вскипятить, облить бекасы.

Выдать: 6 бекасовъ, 1 1/2 франц. булки 5 коп., соли, 2 яйца, 10 зеренъ простого и англійск. перца, 1 лож. муки, 1/2 лимона, 1 лож. сливочнаго масла, кусочекъ сухого бульона.

967. **Бекасы à la Несельроде.** Очистить бекасы, перемыть, обжарить на сковородѣ въ маслѣ; за 20 минутъ до подачи бекасовъ къ столу, влить въ кастрюлю поровну сотерну и мадеры, поставить на огонь и когда выкипитъ до половины, прибавить нѣсколько ложекъ краснаго соуса № 353 и 1/8 ф. самаго свѣжаго сливочнаго масла, прокипятить, облить этимъ соусомъ, уложенныхъ на блюдѣ бекасовъ.

Выдать: 6 бекасовъ, 1/8 ф. масла, 1 1/2 стак. сотерну, 1 1/2 стак. мадеры, соли, 1/4 ф. сливочн. масла.

968. **Бекасы жареные на вертелѣ.** Очистить, вымыть бекасы, носы заправить подъ крылья, обложить тоненькими пластинками ветчиннаго сала, обвязать толстой ниткой, жарить на вертелѣ. Когда будутъ готовы, снять нитки и положить каждаго бекаса на ломтикъ поджареннаго въ маслѣ бѣлаго хлѣба.

Выдать: 6 бекасовъ, 1/2 франц. булки, соли, 3/4 ф. ветчин. сала, 1/8 ф. масла. Самые вкусные и жирные бекасы бываютъ весной, пока не начнутъ нестись.

969. **Соте изъ бекасовъ.** Снять мясо бекасовъ съ костей, сложить его на глубокую сковороду или сотейникъ, положить масла, соли, перцу, поставить на большой огонь и обжарить до половины, часто переворачивая. переложить на салфетку, чтобы стекло все масло, уложить кругомъ блюда, перекладывая поджаренными гренками. Все, оставшееся отъ бекасовъ, сложить въ кастрюлю, влить 1/2 стакана вина, прибавить масла, лавроваго листа, обжарить хорошенько, всыпать муки, прокипятить, влить 2 стак. бульона, еще 1/2 стакана бѣлаго вина, прованскаго масла, положить разрѣзанную на ломтики луковицу, гвоздики, поставить на умѣренный огонь, варить въ продолженіе часа, вылить на бекасовъ черезъ сито.

Выдать: 6 бекасовъ, 4 лож. масла, 6 зеренъ англійск. перца, 2 лавров. листа, 2 гвоздики, 1 стак. бѣлаго вина, 2 стак. бульону, 1 луковицу, зелени петрушки, 2 лож. прованск. масла, соли.

970. **Бекасы по-провансальски.** Ощипать бекасовъ, снять съ костей, обжарить въ прованскомъ маслѣ, присыпать солью и перцемъ; обрѣзки и кости отъ бекасовъ, зелень петрушки, шарлотки, лавровый листъ сложить въ другую кастрюлю, влить прованскаго масла, обжарить хорошенько, всыпать муки, развести 1 стаканомъ бѣлаго вина и 2 стаканами бульона, уварить до половины, снять лишній жиръ, процѣдить. Уложить на блюдѣ бекасы, перекладывая гренками, облить соусомъ.

Выдать: 6 бекасовъ, 1/2 стак. прованск. масла, соли, зеленой петрушки, 6 шарлотокъ, 1 лавров. листокъ, 1 лож. муки, 1 стак. бѣлаго вина, 1/2 франц. булки, 1/8 ф. чухонск. масла поджарить гренки.

971. **Фрикасе изъ бекасовъ.** Снять филейчики съ очищенныхъ бекасовъ, обжарить ихъ въ чухонскомъ маслѣ, полить лимоннымъ сокомъ, чтобы побѣлѣли. Приготовить слоеное тѣсто, вырѣзать кружокъ по величинѣ блюда, испечь, уложить на него филейчики вѣнкомъ, въ середину положить отвареной цвѣтной капусты, спаржи, раковыхъ шеекъ, облить голландскимъ соусомъ и подавать.

Выдать: 6 бекасовъ, 1/4 ф. чухонск. масла, соли, 1/2 лимона. На слоеное тѣсто, № 133. На соусъ № 371, 1 большую головку цвѣтной капусты, чтобы можно было разрѣзать на 6 частей, 20 раковъ, 1 ф. спаржи.

972. **Жареные свистели съ гренками.** Эту маленькую птичку такъ же какъ вальдшнеповъ и дроздовъ не потрошатъ и жарятъ съ ножками и головками. Очистить отъ перьевъ, вымыть свистелей, посолить, изжарить въ кастрюлѣ съ масломъ, положить ихъ на поджаренныя въ маслѣ гренки изъ булки, сложить на блюдо, облить масломъ, въ которомъ свистели жарились.

Выдать: 12 свистелей, 1 франц булку, соли, 1/3 ф. чухонскаго масла.

Точно такъ же жарятся и вальдшнепы.

973. **Ржанки и зуйки жареные на вертелѣ.** Взять молодыхъ жирныхъ зуйковъ, ощипать, вымыть; внутренности вынуть, мелко порубить съ свинымъ саломъ, зеленью петрушки, эшалотомъ, солью и перцемъ, истолочь въ каменной ступкѣ, нафаршировать ржанокъ, обернуть каждую въ тонкій ломтикъ свинаго сала, и промасленную бумагу, изжарить на вертелѣ, почаще поворачивая, чтобы не стекалъ сокъ. Когда изжарятся, снять бумагу и ломти сала, уложить на блюдо, облить рагу изъ шампиніоновъ.

Выдать: 1 ф. свинаго сала, зелени петрушки, соли, 6 зеренъ англійск. перца, 4 лож. масла. На рагу изъ шампиніоновъ № 381.

974. **Овсянки жареныя.** Ощипать, выпотрошить, вымыть овсянки, слегка посолить, завернуть каждую въ тоненькую пластинку шпика, изжарить въ кастрюлѣ, поливая лимоннымъ сокомъ и крѣпкимъ бульономъ.

Выдать: 12 овсянокъ, соли, 1/2 ф. шпика, 1 лимонъ, 1 стак. крѣпкаго бульону.

Или изжарить на вертелѣ, подложивъ ломтики бѣлаго хлѣба, чтобы стекалъ сокъ во время жаренія. Подавая, уложить на нихъ овсянокъ.

975. **Жареныя овсянки съ трюфелями.** Убрать овсянокъ какъ обыкновенно; дно кастрюли уложить тонкими ломтиками сала, на нихъ овсянокъ, прикрыть саломъ, изжарить на легкомъ огнѣ, или еще лучше, на парѣ, поливая отъ времени до времени лимоннымъ сокомъ и крѣпкимъ бульономъ. Между тѣмъ взять большихъ трюфелей по числу овсянокъ, перемыть хорошенько, отварить въ шампанскомъ, вынуть изъ нихъ середину, наполнить пюре изъ дичи, уложить на блюдо, сверху каждаго положить изжаренную овсянку, поставить въ духовую печь на 10 минутъ.

Выдать: овсянокъ и трюфелей по числу обѣдающихъ, 1 лимонъ, 1/2 ф. сала, соли. На пюре № 149.

976. **Дрозды съ артишоками.** Очистить отъ толстыхъ зеленыхъ листьевъ артишоки, держать въ холодной водѣ 1 часъ, опустить въ соленый кипятокъ, отварить до мягкости. Дрозды ощипать, но не потрошить, вымыть, присолить, обжарить въ маслѣ; на дно кастрюли положить тоненькихъ ломтиковъ шпика, на него дроздовъ и отвареные артишоки, вставить въ печь на полчаса. Въ масло, въ которомъ жарились дрозды, всыпать муки, поджарить, развести бульономъ, прокипятить, облить уложенные на блюдѣ дрозды и артишоки.

Выдать: 12 дроздовъ, соли, 1/4 ф. масла, 1/4 ф. шпика, 6 артишоковъ, 1 лож. муки, 2 стак. бульону.

977. **Жареные рѣполовы.** Рѣполовы приготовляются точно такъ же какъ жаворонки № 978, только жарятся нѣсколько дольше.

978. **Жаворонки жареные съ трюфелями.** Перемыть трюфели, лучше свѣжіе, выбрать изъ нихъ середину, порубить помягче. Жаворонки ощипать, перемыть, только обжарить въ маслѣ, разрѣзать надвое, уложить въ кастрюлю, перекладывая цѣлыми трюфелями и пересыпая рублеными, влить бургундскаго вина, поставить на плиту, чтобы дичь дожарилась.

Салаты.

979. **Кочанный салатъ.** Кочешки салата очистить отъ верхнихъ листьевъ, остальные перебрать, перемыть хорошенько въ холодной водѣ, откинуть на сито, чтобы стекла вода; большіе листья порѣзать, а меленькіе оставить цѣлыми, сложить въ салатникъ. Передъ самымъ обѣдомъ растереть 2 круто

свареные желтка съ солью, 1 лож. мелкаго сахару, 1/2 стаканомъ свѣжей сметаны, 4 лож. уксуса, облить салатъ, смѣшать, сверху убрать очищенными, тоненькими кружками нарѣзанными свѣжими огурцами, круто свареными и на 8 частей разрѣзанными яйцами. Можно прибавить немного зелени петрушки и укропа. Зелень петрушки и въ особенности укропа придаетъ салатамъ превосходный вкусъ.

980. **Другимъ манеромъ.** Кочанный салатъ приготовляется иначе: 1/2 чайной ложечки готовой горчицы растереть съ 2 круто свареными желтками, солью, мелкимъ сахаромъ, 2 ложками хорошаго прованскаго масла и уксусомъ, облить салатъ, размѣшать и подать.

981. **Крессъ-салатъ съ яблоками.** Снять съ корней крессъ-салатъ, сложить въ чашку, налить холодною водою, собрать друшлаковою ложкою всѣ всплывшія на верхъ сѣмена, сложить на сито, чтобы вода стекла совершенно, переложить въ салатникъ. Кислосладкія яблоки, всего лучше антоновскія, очистить отъ кожицы, порѣзать на осьмушки, вырѣзать сердцевинки, смѣшать съ крессъ-салатомъ. 1/2 чайн. ложечки готовой горчицы растереть съ 1 ложкой прованскаго масла, солью, 1 лож. мелкаго сахару, уксусомъ, облить салатъ.

Этотъ салатъ можно приготовить и безъ яблокъ, въ такомъ случаѣ огарнировать его круто свареными и разрѣзанными на 8 частей яйцами.

982. **Свѣжіе огурцы.** 6—7 огурцовъ очистить отъ кожи, порѣзать самыми тоненькими кружками, сложить въ салатникъ, присыпать мелкой солью, смѣшать, оставить такъ на часъ, слить воду. 1 лож. прованскаго масла смѣшать съ 3 лож. уксуса, перцемъ, рубленою зеленью укропа, 1/2 лож. сахару, (кто любитъ) облить салатъ.

Или вмѣсто прованскаго масла влить 1/2 стак. самой свѣжей сметаны.

983. **Свѣжая капуста.** Взять небольшой вилокъ бѣлой капусты, срѣзать листья съ кочна, вырѣзать изъ нихъ сердцевину, нашинковать очень мелко, перетереть съ солью, залить кипяткомъ, покрыть, дать стоять минутъ 20, отжать хорошенько, сложить въ салатникъ. 1/2 чайной ложечки готовой горчицы стереть съ мелкимъ сахаромъ, уксусомъ и прованскимъ масломъ, облить капусту.

984. **Красная капуста.** Приготовляется такъ же какъ салатъ изъ свѣжей бѣлой капусты, съ тою только разницею, что перетерать ее съ солью не нужно.

985. **Французскій салатъ.** Небольшой вилокъ красной капусты мелко пошинковать, сложить въ чашку, залить кипяткомъ, покрыть и дать стоять 15 минутъ, вынуть, сполоснуть въ холодной водѣ, отжать хорошенько, посолить, оставить на 4 часа, постоянно перемѣшивая, слить, образовавшуюся воду, влить 1/2 стакана бѣлаго уксуса, снова оставить на 2 часа. 4—5,

смотря по величинѣ, корней селлерея очистить, мелко нашинковать, облить крутымъ кипяткомъ, закрыть, оставить въ немъ 15 минутъ, слить воду съ селлерея и уксусъ съ капусты, смѣшать вмѣстѣ. Отварить въ водѣ съ солью нѣсколько картофелинъ, очистить, порѣзать тоненькими палочками, смѣшать съ капустой и селлереемъ, влить 2 ложки прованскаго масла, 2 ложки уксусу, немного толченаго перцу, перемѣшать и подать.

986. **Салатъ изъ селлерея и петрушки.** Отварить корни петрушки, селлерея и нѣсколько донышекъ артишоковъ въ водѣ съ кускомъ сахара, остудить, порѣзать небольшими кусочками, сложить въ салатникъ, облить соусомъ изъ уксуса, соли, сахара, готовой горчицы и прованскаго масла.

987. **Салатъ изъ картофеля.** Отварить картофель въ водѣ съ солью, очистить, порѣзать тоненькими ломтиками, переложить въ салатникъ, облить соусомъ, приготовленнымъ изъ 5 ложекъ уксуса, 2 ложекъ прованск. масла, соли, перца, рубленой зелени петрушки и укропа. Этотъ салатъ подается къ мясному и рыбному жаркому.

988. **Салатъ изъ картофеля съ хрѣномъ.** Отварить разсыпчатый, очищенный отъ кожицы, картофель въ водѣ съ солью, горячій протереть сквозь сито или рѣшето. Хрѣнъ очистить, вымыть, натереть на теркѣ, смѣшать по ровной части съ протертымъ картофелемъ, облить соусомъ изъ уксуса, соли, сахара и прованскаго масла.

989. **Салатъ англійскій.** Вычистить морковь, корни селлерея, картофель, спаржу, цвѣтную капусту, зеленый сахарный горошекъ, отварить все отдѣльно въ водѣ съ солью; морковь, селлерей и картофель порѣзать тоненькими ломтиками, цвѣтную капусту раздѣлить на части, спаржу порѣзать небольшими кусками, уложить всѣ овощи въ салатникъ рядами, убрать мелко порѣзанными сардельками, облить соусомъ изъ уксуса, соли, перца, прованскаго масла.

990. **Салатъ итальянскій.** Отварить нѣсколько штукъ картофеля въ водѣ съ солью, вычистить, порѣзать тоненькими ломтиками; кочанный салатъ, андивъ и цикорій перебрать, перемыть въ холодной водѣ, мелко порѣзать; миногу и 5 вымоченныхъ въ водѣ сарделекъ мелко порѣзать, смѣшать съ картофелемъ и салатомъ, уксусомъ, толченымъ перцемъ и прованскимъ масломъ.

991. **Салатъ изъ свеклы.** Нѣсколько штукъ красной сладкой свеклы отварить въ водѣ, не срѣзая верхней кожицы, или испечь въ духовой печкѣ, вычистить, порѣзать тоненькими ломтиками. ½ чайной ложечки готовой горчицы размѣшать съ уксусомъ, солью, мелкимъ сахаромъ, облить свеклу.

992. **Свекла съ хрѣномъ.** Сладкую свеклу отварить въ водѣ, очистить отъ кожи, порѣзать тоненькими ломтиками, уложить въ банку рядами, перекладывая каждый рядъ тертымъ хрѣномъ, залить кипяченымъ уксусомъ, поставить въ холодъ. Подавая къ столу, облить уксусомъ, смѣшаннымъ съ солью, готовой горчицей и мелкимъ сахаромъ.

993. **Салатъ изъ фасоли.** Всыпать фасоль въ кастрюлю, налить холодной водой, поставить на огонь; когда закипитъ, воду слить прочь, налить водою или бульономъ, положить соли, ложку масла, 3—4 ломтика лимона безъ зеренъ, закрыть кастрюлю крышкой, сварить до мягкости, откинуть на друшлакъ, сложить въ салатникъ, смѣшать съ уксусомъ, мелкимъ сахаромъ, солью и прованскимъ масломъ.

994. **Салатъ андивъ и цикорій.** Перебрать, перемыть, сложить въ салатникъ, полить 2 ложками прованскаго масла, 3 ложками уксуса, посолить, перемѣшать. Приготовлять эти салаты нужно за 2 часа до обѣда.

995. **Салатъ изъ цвѣтной капусты съ селлереемъ.** Срѣзать всѣ зеленые листья съ цвѣтной капусты, отварить въ соленомъ кипяткѣ съ ложкой прованскаго масла, раздѣлить на части, остудить, облить соусомъ изъ уксуса, соли, прованскаго масла.

Въ этотъ салатъ можно прибавить свареный и мелко нашинкованный корень селлерея.

Кромѣ салата къ жаркому, въ особенности дичи, подаются разные компоты, маринованные фрукты ягоды и соленье.

996. **Компотъ изъ яблокъ** № 1366.

997. **Компотъ изъ грушъ** № 1370.

998. **Компотъ изъ вишенъ** № 1386.

999. **Компотъ изъ разныхъ ягодъ** № 1372.

1000. **Компотъ изъ венгерскихъ сливъ** № 1373.

1001. **Компотъ изъ дыни** № 1382.

1002. **Разные маринованные и соленые салаты:**

Моченая морошка № 2198 или 2199.
Моченыя яблоки № 2170 или 2171.
Брусника съ яблоками № 2197.
Брусничное варенье № 1600.
Маринованныя груши № 1176.
Маринованныя сливы № 2178
Маринованныя вишни № 2184.
Маринованный виноградъ № 2184.
Маринованный кизилъ № 2184.
Маринованные персики № 292.
Маринованная красная смородина № 2184.
Соленые арбузы № 2166.
Пикули № 2205 или 2206.
Соленые и малосольные огурцы № 2158 или 2156.

Маринованная цвѣтная капуста № 2221.
Маринованная фасоль № 2204.
Корнишоны № 2161.
Грузди № 2223.
Бѣлые грибы № 2229.

1003. **Салатъ изъ кислой шинкованной капусты.** $1^1/_2$ ф. кислой капусты хорошенько отжать, сложить въ салатникъ; $1^1/_2$ чайной ложечки готовой горчицы смѣшать съ 5 ложками уксуса, сахаромъ, облить капусту. Нѣкоторые прибавляютъ въ этотъ салатъ мелко порѣзанное моченое яблоко.

Если капуста очень солона, сполоснуть ее въ холодной водѣ.

Или приготовить салатъ изъ капусты № 2217.

1004. **Сборный салатъ.** Отварить въ водѣ съ солью и очистить отъ кожи картофель, морковь и рѣпу, нарѣзать кружками и звѣздочками, сложить въ салатникъ. Свеклу испечь, очистить, также порѣзать или порубить; свѣжіе или соленые огурцы очистить, порѣзать кружками, сложить въ салатникъ, прибавить соленыхъ груздей и рыжиковъ, смѣшать, облить соусомъ изъ уксуса, горчицы, прованскаго масла и сахара.

Выдать: 6 шт. картофеля, 1 морковь, 1 рѣпу, 1 свеклу, 2 огурца, $^1/_2$ ф. грибовъ, 1 лож. прованск. масла, 1 лож. сахару, $^1/_2$ стак. уксусу, $^1/_2$ чайн. лож. горчицы.

ОТДѢЛЕНІЕ IX.

Оладьи, вафли, трубочки, облатки, хворость, струдель, омлетъ, пончки, пышки, блины и проч.

Вафли, трубочки, облатки.

1068. Яичница съ лукомъ.
1069. Омлетъ съ вареньемъ.
1070. Омлетъ по-французски.
1071. Яйца подъ соусомъ.
1072. Творожники.
1073. Сырники жареные.
1074. Беньеты изъ творогу.
1075. Лепешечки изъ рису.
1076. Булочки со сливками.
1077. Трубочки съ корицей.
1078. Струдель.
1079. Струдель тирольскій.
1080. Струдель французскій.
1081. Блинчики.
1082. Блинчики со сметаной запеченые.
1083. Налесники съ лимонной цедрой.
1084. Налесники съ вареньемъ.
1085. Налесники съ творогомъ.
1086. Налесники запеченые.
1087. Коровай изъ блинчиковъ ко щамъ.
1088. Блинчики по-англійски.
1089. Блинчики съ миндальной массой.
1090. Вареники лѣнивые малороссійскіе.

Отдѣленіе IX.

Оладьи, вафли, трубочки, облатки, хворостъ, пончки, блины, омлетъ, сырники и проч.

Пропорція на 6 человѣкъ.

1005. **Оладьи на молокѣ или сливкахъ.** Растереть добѣла желтки съ сахаромъ, и растопленнымъ масломъ, всыпать муку, подливая понемногу густыхъ, но не кислыхъ сливокъ, выбить хорошенько, смѣшать осторожно съ бѣлками, сбитыми въ пѣну, брать тѣсто ложкою, класть на сковороду съ кипящимъ масломъ, поджарить съ обѣихъ сторонъ, переложить на блюдо. Подать къ оладьямъ мелкій сахаръ или варенье.

Выдать: $2\frac{1}{4}$ стак. сливокъ, $2\frac{1}{2}$ стак. муки, 1 лож. сливочн. масла, 5 яйцъ, 3 лож. мелкаго сахару, $\frac{3}{4}$ ф. масла поджарить оладьи.

1006. **Оладьи молочные на дрождяхъ.** Растворить тѣсто изъ теплаго молока, муки и дрождей, выбить хорошенько, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ; тогда вымѣшать хорошенько лопаточкой, положить немного соли, масла, желтки, взбитые въ пѣну бѣлки, размѣшать, дать взойти еще разъ и жарить оладьи, не мѣшая больше тѣста.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф. муки, $2\frac{1}{4}$ стак. молока, соли, 2 лож. масла, 4 яйца, на 1 коп. сухихъ дрождей или 2 лож. хмелевыхъ, $\frac{1}{2}$ ф. масла поджарить оладьи.

1007. **Оладьи постные.** Приготовить тѣсто изъ трехъ стакановъ теплой воды, муки и дрождей, вымѣшать хорошенько, дать подняться, положить соли, сахару, лимонной цедры, выбить, дать взойти еще разъ и жарить оладьи въ маковомъ, горчичномъ или орѣховомъ маслѣ.

Подать сахаръ, варенье или бѣлый медъ (липовецъ).

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф. муки, на 1 коп. дрождей, 2 лож. мелкаго сахару, лимонной цедры съ $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{2}$ ф. масла.

1008. **Оладьи на миндальномъ молокѣ.** Приготовить миндальное молоко, взять его $2\frac{1}{4}$ стакана, всыпать $4\frac{1}{2}$ стак. муки, на 1 коп. сухихъ дрождей, размѣшать хорошенько, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ и жарить оладьи, не мѣшая больше тѣста.

1009. **Оладьи изъ смоленскихъ крупъ.** Вскипятить молоко, всыпать просѣянную крупу, размѣшать, прокипятить раза два, снять съ огня, остудить,

вбить яйца, всыпать мелкаго сахара, выложить на блюдо, сгладить, дать остыть совершенно, вырѣзать стаканомъ кружки, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, обжарить въ маслѣ. Отдѣльно подать мелкій сахаръ или варенье.

Выдать: 3 стак. молока, $1^1/_3$ стак. смоленскихъ крупъ, 3 яйца, 1 лож. мелкаго сахара, 7 сухарей, $^1/_4$ ф. масла.

Точно такъ же приготовляются оладьи изъ манныхъ крупъ. На 3 стак. молока берется $1^1/_3$ стак. манныхъ крупъ.

1010. **Оладьи изъ моркови.** Красную сладкую морковь натереть на теркѣ; на 5 штукъ крупной моркови положить 2 яйца и муки столько, чтобы тѣсто было густо какъ на обыкновенные оладьи, обжарить на сковородѣ въ маслѣ.

Вафли, трубочки, облатки.

1011. **Вафли на взбитой сметанѣ.** Самую свѣжую сметану сбить на льду въ очень густую пѣну, смѣшать съ желтками, мукой, сахаромъ, взбитыми бѣлками и печь вафли, каждый разъ смазывая форму масломъ.

Выдать: 3 чашки самой свѣжей сметаны, 7 яицъ, $^1/_2$ ф. муки, $^1/_2$ ф. мелкаго сахара, 1 лож. масла.

На блюдо разостлать салфеточку, уложить вафли стопками. Отдѣльно подать мелкій сахаръ и сливки или варенье.

1012. **Вафли шведскія.** 4 цѣлыхъ яйца и 4 желтка разбить добѣла, положить 6 ложекъ столов. муки, $^1/_2$ стак. сахару, немного мушкатнаго цвѣта, развести 1 стаканомъ самой свѣжей сметаны и печь вафли какъ сказано выше.

1013. **Вафли легкія.** Масло растереть добѣла, смѣшать съ желтками, всыпать понемногу муку, сахаръ и ваниль, размѣшать хорошенько, влить цѣльнаго молока, положить взбитые бѣлки, осторожно смѣшать сверху внизъ и печь вафли; форму нужно смазать только одинъ разъ.

Выдать: 4 желтка, 8 бѣлковъ, 1 полную стол. лож. масла, 1 немного неполный стак. муки, 3 лож. сахара, 1 стак. цѣльнаго молока, 1 вершокъ ванили.

Подать холодныя сливки и мелкій сахаръ.

1014. **Вафли обыкновенныя.** Масло растопить, но не кипятить, растереть добѣла, вбить желтки, положить муку, сахаръ, не переставая растирать, смѣшать съ взбитыми бѣлками и печь. Форму смазать только первый разъ.

Выдать: $^1/_4$ ф. масла, 6 желтковъ, 10 бѣлковъ, 3 лож. сахара, 1 стак. муки.

1015. **Вафли французскія.** Сливочное масло разогрѣть, растереть добѣла, вбить по одному желтки, не переставая мѣшать, всыпать сахаръ, муку, развести сливками, вливая понемногу, смѣшать очень осторожно съ взбитыми бѣлками, поставить на ледъ на 1 часъ, а потомъ печь вафли.

Выдать: $^1/_4$ ф. масла, 6 яицъ, 1 стак. сахару, 2 лож. муки, 1 стак. сливокъ.

1016. **Вафли на сбитыхъ сливкахъ** (пропорція на 10 человѣкъ). Очень густые сливки сбить на льду въ пѣну какъ для крема; желтки растереть съ сахаромъ добѣла, смѣшать легонько со сливками, всыпать, подсыпая понемногу картофельной муки, ванили и печь, смазывая форму масломъ каждый разъ. Подать сливки и сахаръ.

Выдать: 4 стак. густыхъ сливокъ, 8 яицъ, 1 стак. сахару, $^1/_3$ стак. картофельной муки, ванили $^1/_2$ небольшой палочки.

1017. **Трубочки.** Несоленое масло растирать, пока побѣлѣетъ, положить мелкаго сахара, яицъ, муки, горькаго очень мелко истолченаго миндаля, развести молокомъ, размѣшать хорошенько и печь трубочки.

Форму для трубочекъ нагрѣть хорошо, смазать масломъ, влить неполную ложку тѣста, закрыть поплотнѣе, положить на горячіе угли, подержать минуты двѣ, перевернуть форму на другую сторону, подержать на огнѣ еще минуты двѣ; когда будетъ готово, снять съ формы и тотчасъ же свернуть въ трубочку, положить на блюдо, которое нужно держать въ тепломъ мѣстѣ, чтобы трубочки не отсырѣли, форму же опять смазать масломъ и продолжать печь. Или снять трубочку съ формы и сейчасъ же навернуть на конусообразную палочку. Когда всѣ трубочки будутъ перепечены, наполнить ихъ сливками, сбитыми съ сахаромъ и ванилью, или вареньемъ.

Выдать: 4 лож. масла, 2 лож. мелкаго сахара, 8 лож. цѣльнаго молока, 4 яйца, $^1/_2$ стак. муки, 5 зеренъ горькаго миндалю, 2 лож. масла смазывать форму.

1018. **Орѣховыя трубочки.** Очистить орѣхи отъ скорлупы, истолочь очень мелко, прибавляя понемногу бѣлка, положить мелкаго сахара, муки, развести бѣлымъ столовымъ виномъ. Смазать листъ бѣлымъ воскомъ, вылить на него тѣсто, разровнять ножомъ, вставить въ не очень горячую печь. Когда испечется, разрѣзать быстро очень острымъ ножомъ на квадраты или полосы шириною въ 2 пальца и пока горячія навивать на палочку.

Выдать: 1 ф. орѣховъ, 1 бѣлокъ, 1 стак. т. е. $^1/_2$ ф. мелкаго сахара, 1 стак. бѣлаго вина.

1019. **Трубочки разсыпчатыя.** Растопленное масло растереть добѣла, всыпать сахаръ, муку, вбить яйца, вымѣшать хорошенько и печь трубочки, смазавъ форму бѣлымъ воскомъ. Перепечь, наполнить сбитыми сливками.

Выдать: 1 стак яицъ, 1 стак. растопл. масла, 1 стак. сахару, 1 стак. муку, кусочекъ воску.

1020. **Трубочки на сливкахъ.** Смѣшать сливки съ мукой и взбитыми въ пѣну бѣлками. Форму нагрѣть, обтереть чистымъ полотенцемъ, смазать бѣлымъ воскомъ, налить ложку тѣста, плотно закрыть форму и печь на горячихъ угляхъ, вынуть изъ формы и сейчасъ же горячую навернуть на конусообразную палочку. Подать, наполнивъ сбитыми сливками или мармеладомъ.

Выдать: $^3/_4$ стак. сливокъ, $^3/_4$ стак. муки, 3 бѣлка, $^1/_2$ стак. сахару, (1 стак. сливокъ, кусочекъ ванили, $^1/_4$ стак. сахару или $^1/_2$ стак. какого нибудь варенья.

1021. **Облатки.** Разбить хорошенько 2 цѣлыхъ яйца, влить 2 стак. сливокъ, вбить 2 желтка, всыпать $1^3/_4$ стак. муки, $^1/_3$ стак. сахара, мѣшать хорошенько минутъ 20. Желѣзную форму для трубочекъ разогрѣть, смазать масломъ или бѣлымъ воскомъ, налить немного тѣста и печь какъ трубочки.

Облатки должны быть тоненькія.

Когда всѣ облатки будутъ перепечены, намазать каждую масломъ, посыпать миндалемъ, прикрыть другою, положить въ форму отъ трубочекъ, смазанную масломъ, подержать на огнѣ минуты двѣ.

Миндаль приготовить такъ: 1 стак. сладкаго и 5 зеренъ горькаго миндаля мелко истолочь, смѣшать съ 2 ложками сахара и корицей.

1022. **Облатки для пирожнаго.** Разбить 5 яицъ съ $^1/_4$ ф. мелкаго сахара, замѣсить довольно густое тѣсто, раскатать очень тонко, нарѣзать стаканомъ или чашкой кружковъ, переложить на листъ, покрытый бумагой, испечь въ легкой печи.

1023. **Вафли нѣмецкія.** Масло растереть добѣла, всыпать сахару, муки, мушкатнаго цвѣта въ порошкѣ, вбить по одному, не переставая мѣшать, желтки, развести самой свѣжей сметаной, смѣшать съ взбитыми бѣлками и печь вафли, смазавъ форму только 1 разъ.

Выдать: $^1/_2$ ф. масла, 8 яицъ, 2 чашки сметаны, 1 стак. сахару, $1^1/_4$ стак. муки.

1024. **Хворостъ.** Замѣсить довольно крутое тѣсто изъ вѣды, яицъ, рому или спирту, сахара и муки, раскатать какъ можно тоньше, нарѣзать рѣзцомъ полосками въ два пальца ширины и три вершка длины, прорѣзать посрединѣ, вывернуть одинъ конецъ, обжарить въ маслѣ пополамъ съ гусинымъ или свинымъ саломъ, вынуть на пропускную бумагу, положенную на сито, сложить на блюдо, присыпать мелкимъ сахаромъ.

Когда масло закипитъ, влить въ него 1 ложку спирту.

Выдать: $2^1/_2$ стак. муки, $1^1/_2$ лож. воды, 2 яйца, $^1/_8$ ф. сахара, $1^1/_2$ лож. рому или спирту, $1^1/_2$ ф. масла.

Опускать хворостъ нужно непремѣнно въ кипящее масло, не весь заразъ, а по нѣскольку штукъ. Хворостъ долженъ быть совершенно покрытъ масломъ.

Еще лучше замѣсить тѣсто изъ $^1/_4$ стак. воды, 4 яицъ, 3 лож. мелкаго сахара и 4 стак. муки, бить скалкой $^1/_2$ часа, далѣе поступать какъ сказано выше. Для запаха можно прибавить 1 лож. розовой воды или ванили, столченой съ сахаромъ и просѣянной. Выйдетъ изъ этой пропорціи полное большое блюдо.

1025. **Хворостъ литый.** Смѣшать молоко съ мукою и сахаромъ, положить корицы, желтки и взбитые въ пѣну бѣлки, размѣшать и спускать тѣсто въ кипящее масло черезъ очень маленькую воронку, (чтобы тѣсто вытекало непрерывной ниточкой) по разнымъ направленіямъ, подрумянить со всѣхъ сторонъ, выбрать на пропускную бумагу, переложить на блюдо, обсыпать сахаромъ, подать горячій.

Выдать: 4 яйца, 3 лож. сахара, 1 стак. муки, $1^1/_8$ стак. молока цѣльнаго, корицы, $1^1/_2$ ф. масла.

1026. **Розанчики.** Приготовить тѣсто какъ для хвороста № 1024 раскатать очень тонко, нарѣзать рюмкой маленькихъ кружковъ, сложить по три—четыре вмѣстѣ, слѣпляя посрединѣ, разрѣзать края въ нѣсколькихъ мѣстахъ, изжарить какъ хворостъ въ маслѣ пополамъ съ гусинымъ или свинымъ саломъ, вынуть на пропускную бумагу, положить въ средину каждаго по немногу варенья безъ сока, сложить на блюдо, сверху посыпать мелкимъ сахаромъ.

1027. **Хворостъ постный.** Замѣсить крутое тѣсто изъ 1 ф. муки, $^3/_4$ ст. воды, 3 ложекъ мелкаго сахара, 1 рюмки бѣлаго рому, раскатать очень тонко и поступать какъ сказано въ № 1024. Жарить въ орѣховомъ или маковомъ маслѣ, класть на пропускную бумагу, посыпая горячій мелкимъ сахаромъ.

1028. **Драчена.** Растереть масло добѣла, смѣшать съ желтками, всыпать муку, мелкій сахаръ, развести цѣльнымъ молокомъ, положить взбитые въ густую пѣну бѣлки, размѣшать. Раскалить на сковородѣ ложку масла, вылить тѣсто и вставить въ печь минутъ на 20. Отдѣльно подать мелкій сахаръ и сливки.

Или испечь драчену, положить наверхъ варенья изъ черной или красной смородины, покрыть взбитыми въ пѣну бѣлками, присыпать сахаромъ, вставить въ печь на 10 минутъ.

Выдать: 2 лож. чухонск. масла, 5 яицъ, 2 стак. муки, 2 стак. молока. Отдѣльно сливки и сахаръ или 1 стак. варенья, 4 бѣлка, 3 лож. сахару.

1029. **Тартлеты съ вареньемъ.** Желтки растереть хорошенько съ сахаромъ, всыпать муки, лимонной цедры, стертой на сахаръ, смѣшать съ бѣлками, взбитыми въ пѣну, перелить въ маленькія тартлетныя формочки, сверху убрать вареньемъ, испечь.

Выдать: 4 желтка, 8 бѣлковъ, $^1/_2$ стак. сахару, $^1/_4$ ф. муки, $^1/_2$ лимона, $^1/_2$ стак. варенья.

1030. **Тартлеты съ творогомъ.** Отпресованный свѣжій творогъ протереть сквозь сито, смѣшать со сливочнымъ масломъ, желтками, стертыми добѣла съ сахаромъ, яйцами, коринкой, мелкимъ сахаромъ, мелко покрошенной лимонной коркой въ сахарѣ. Слоеное тѣсто раскатать въ мизинецъ толщиною, вырѣзать кружки величиною въ небольшое блюдечко, положить на каждый приготовленной массы, покрыть рѣшеткой изъ оставшагося тѣста, испечь, а потомъ оглазировать. Можно подать и безъ глазури.

Выдать: 1 ф. творогу отпрессованнаго, $^1/_3$ ф. масла, 5 желтковъ, 3 яйца, $^1/_4$ ф. коринки, $^1/_3$ ф. сахара, $^1/_4$ ф. миндаля, 2 куска лимон. цуката. На тѣсто № 133.

1031. **Беньеты изъ рису.** Цѣльное молоко вскипятить со сливочнымъ или чухонскимъ масломъ, всыпать перемытый въ холодной водѣ рисъ, разварить такъ, чтобы была мягкая каша, (неразсыпчатая) выложить въ чашку, остудить, смѣшать съ сахаромъ, розовой водой, лимонной цедрой или вани-

лью, кто что любитъ, вбить 3 яйца, размѣшать, подѣлать шарики величиною въ лѣсное яблоко, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, обжарить въ маслѣ на глубокой сковородѣ, вынуть на рѣшето, покрытое пропускною бумагою, сложить на блюдо, обсыпать мелкимъ сахаромъ и подать горячія.

Выдать: 1 стак. рису, 3 стак. молока, 2 лож. чухонск. масла, 3 лож. розовой воды, 3 лож. сахару, 1/3 ф. масла, 3 сухаря, 2 яйца обвалять беньеты.

1032. **Беньеты заварные.** Стаканъ воды и 1/2 стакана растопленнаго сливочнаго масла вскипятить и сейчасъ же, какъ закипитъ, всыпать муку и сахаръ, быстро мѣшая, держать на небольшомъ огнѣ, не переставая мѣшать до тѣхъ поръ, пока тѣсто не начнетъ отставать отъ кастрюльки, снять съ огня, остудить, мѣшая, вбить по одному яйца, положить лимонной цедры, бить хорошенько 1/2 часа. Разогрѣть масло въ кастрюлѣ, обмакивать въ него каждый разъ рукоятку серебряной столовой ложки, захватывать ею кусочекъ тѣста величиною въ грецкій орѣхъ, опускать его съ ложки пальцемъ или чайной ложечкой въ кипящее масло, жарить на умѣренномъ огнѣ. Когда беньеты вздуются и зарумянятся со всѣхъ сторонъ, вынуть ихъ на пропускную бумагу, дать стечь маслу, переложить на блюдо, обсыпать сахарной пудрой.

Выдать: 1 1/2 стак. муки, 1/3 стак. сахару, 5 яицъ, цедры съ 1/2 лимона, 1 ф. масла жарить и 3 лож. сахару присыпать беньеты.

1033. **Булочки съ заварнымъ кремомъ.** 1 стаканъ масла и 1 стаканъ воды влить въ кастрюлю, вскипятить, всыпать муку, не снимать съ огня, не переставая мѣшать до тѣхъ поръ, пока тѣсто не начнетъ отставать отъ кастрюли, тогда снять съ огня, остудить, вбить по одному яйца, размѣшать хорошенько, отнести на холодъ на полчаса; затѣмъ выбить тѣсто ложкой какъ можно лучше, чтобы получилась совершенно гладкая масса, мокать пальцы въ растопленное масло, дѣлать маленькія, величиною въ лѣсное яблоко, булочки, класть на листъ, смазанный масломъ, испечь. Когда будутъ готовы, вынуть, срѣзать очень острымъ ножомъ верхушки и наполнить булочки слѣдующимъ кремомъ: 5 желтковъ, 1/2 ложки сливочнаго масла и 1 1/2 стак. сливокъ разбить хорошенько, поставить на огонь, дать сгуститься, не переставая мѣшать, остудить, положить немного рубленой лимонной корки, сахару, пѣну отъ 5 бѣлковъ, смѣшать осторожно. Уложить булочки, наполненныя кремомъ, на листъ, вставить въ легкую печь, чтобы кремъ зарумянился сверху. Подавая къ столу, посыпать мелкимъ сахаромъ.

Выдать: 1 стак. масла, 1 стак. муки, 5 яицъ, 3 лож. сахару. На кремъ: 5 яицъ, 1/2 лож. сливоч. масла, 1 1/2 стак. сливокъ, 1/2 стак. сахару, лимон. корки, (2 лож. сахару присыпать булочки).

1034. **Петишу со сбитыми сливками.** 1 1/3 стак. воды, 2/3 стакана растопленнаго масла вскипятить, всыпать муку, мѣшать на огнѣ до тѣхъ поръ, пока тѣсто не начнетъ отставать отъ кастрюли, снять съ огня, вымѣшать хорошенько, остудить, вбить по одному яйца, не переставая мѣшать; разложить тѣсто небольшими кусками на желѣзный листъ, смазанный масломъ и посыпанный мукою, сгладить, посыпать сахаромъ и рубленымъ миндалемъ, вставить въ печь. Когда испекутся, срѣзать острымъ ножомъ донышки, наполнить петишу сбитыми съ сахаромъ и ванилью густыми сливками, прикрыть срѣзанными кружками и подать.

Выдать: 2/3 стак. масла, 2 стак. муки, 6 яицъ, 2 лож. сахару и 1 полн. горсть миндаля присыпать петишу, 1 стак. очень густыхъ сливокъ и 3 лож. сахару.

Въ тѣсто для запаха можно положить лимонной цедры.

1035. **Пончки заварные.** Заварить 2 1/2 стакана муки кипящимъ молокомъ, вымѣшать хорошенько, дать остыть, влить дрожди, размѣшать, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ; тогда положить очень немного соли, желтки, растертые добѣла съ сахаромъ, толченый горькій миндаль, муку, ложку рому, выбить хорошенько, положить взбитые бѣлки, размѣшать осторожно, дать подняться еще разъ. Посыпать на столъ муки, выложить тѣсто, раздѣлить на двѣ ровныя части, раскатать въ палецъ толщиною, на одну лепешку разложить кучками по ложечкѣ варенья безъ сока, прикрыть другою, вырѣзать стаканомъ круглыя булочки, нореложить на листъ, посыпанный мукою, дать взойти, но не слишкомъ, чтобы тѣсто не потеряло силы и пончки могли бы еще подняться во время жаренія, спускать по нѣскольку штукъ въ кипящее масло, а когда зарумянятся со всѣхъ сторонъ, вынимать ихъ друшлаковою ложкою на пропускную бумагу, сложить на блюдо, обсыпать сахаромъ. подавать горячими. Тѣсто на пончки должно быть такой густоты, чтобы его только можно было раскатать, слегка подсыпая муки. Если дрожди сухія, то развести ихъ въ молокѣ. Жарить пончки всего лучше въ маслѣ пополамъ съ гусинымъ или свинымъ саломъ. Чтобы пончки не были слишкомъ жирны, и чтобы масло не перегорало нужно влить, когда оно закипитъ, 1 ложку спирту 9 % Изъ этой пропорціи выйдетъ 35 пышекъ. Вмѣсто варенья можно положить въ пончки какого нибудь мармеладу.

Выдать: 1 ф. муки, 1 1/3 стак. молока, 1 лож. или на 2 коп. сухихъ дрождей, 1/2 стак. сахару, 5—6 яицъ, соли, 7 зеренъ горькаго миндаля, 1 лож рому. Масла съ саломъ 2 ф., спирту 1—2 лож., чтобы изжарить пончки и 2 лож. сахару присыпать ихъ на блюдѣ.

1036. **Пончки польскіе.** 1 ф. просѣянной очень сухой муки всыпать въ чашку, влить теплыхъ сливокъ, положить немного соли, сахару, желтки, 1/2 лож. растопленнаго говяжьяго жира, дрождей, бить до тѣхъ поръ, пока тѣсто не начнетъ отставать отъ лопаточки, поставить въ теплое мѣсто, дать хорошо подняться, выложить на столъ, посыпанный мукою и поступать какъ сказано выше.

Выдать: 1 ф. муки, изъ него оставить немного, чтобы посыпать на столъ, 1 стак. сливокъ, соли, 3 лож. сахару, 5 желтковъ, 2 лож. полныхъ дрождей, 1/2 лож. растоплен. жира, 3/4 стак. варенья.

Если дрожди сухія, то взять ихъ на 2 коп. и развести въ 2 лож. теплаго, но не горячаго молока.

1037. **Пышки на дрождяхъ.** Растворить тѣсто изъ молока, дрождей и муки, размѣшать, влить 1/8 ф. растопленнаго масла, положить немного соли, желтки, сахаръ и коринку, которую нужно вымыть и просушить, вымѣшать хорошенько, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто взойдетъ, брать его намасленной ложкой, опускать въ кипящее масло по нѣскольку штукъ, дать зарумяниться со всѣхъ сторонъ, вынимать на пропускную бумагу, а когда масло стечетъ, обвалять каждую въ сахарномъ пескѣ, сложить на блюдо и подать горячими.

Выдать: 3/4 ф. сухой муки, 1 стак. молока, соли, 1/3 стак. сахара, 4 желтка, 1 чашку коринки, 1/8 ф. масла, 2 ф. масла жарить пышки, 3 лож. сахара и 2 лож. дрождей.

1038. **Пышки на дрождяхъ иначе.** Влить въ чашку теплаго, не кипяченаго молока, всыпать муку, положить дрожди, размѣшать, присыпать сверху мукою, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ, вбить яйца, положить не растопленнаго, но не холоднаго масла, соли, сахару, мѣсить до тѣхъ поръ, пока тѣсто не начнетъ отставать отъ рукъ, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется во второй разъ, опять вымѣсить его хорошенько, раздѣлить на куски величиною въ лѣсное яблоко, раскатать скалкой, положить въ середину каждаго куска какого нибудь варенья безъ сока или мармеладу, защипать, сгладить, чтобы имѣли видъ круглыхъ булочекъ. Минутъ за 40 до обѣда, вскипятить въ кастрюлѣ несоленое чухонское масло, быстро обмакнуть въ него каждую пышку, вынуть друшлаковою ложкою, уложить рядомъ на нагрѣтую глубокую сковороду или противень, вставить въ печь. Подавая, присыпать сверху сахаромъ съ ванилью или корицей. Эти пышки очень вкусны.

Выдать: 1 1/4 ф. муки, 1 1/2 стак. молока, 3 яйца, соли, 1/3 стак. сахару, 1/4 ф. масла, 1 стак. варенья безъ сока, (1/2 ф. масла, 2 лож. сахару, ванили или корицы, дрождей на 2 коп.).

1039. **Пышки заварныя.** Вскипятить 1 1/2 стакана воды и 1 стаканъ растопленнаго чухонскаго масла, всыпать шибко мѣшая, муку, снять съ огня какъ только погустѣетъ, выбивать лопаточкой, пока остынетъ, вбить по одному яйца, всыпать сахаръ, лимонной цедры или влить 5 капель лимоннаго масла, бить 1/2 часа и спускать ложкой въ кипящее масло пополамъ съ гусинымъ или свинымъ саломъ или испечь на листѣ, смазанномъ масломъ и посыпаномъ мукою. Подать къ нимъ варенье.

Выдать: 1 стак. растоплен. масла, 4 яйца, соли, 3 лож. сахару, лимон. цедры, 2 ф. масла изжарить пышки, 1 лож. спирту, 2 1/2 стак. муки.

1040. **Пышки съ мяснымъ фаршемъ.** Растворить тѣсто изъ 1 1/2 стак. молока или воды 1 стак. муки и дрождей, вымѣшать хорошенько, слегка присыпать мукою, поставить въ теплое мѣсто; когда взойдетъ, вбить 2 яйца, положить соли, масла 1 ложку съ краями, остальную муку, выбить тѣсто какъ можно лучше, дать подняться, вымѣшать опять, раздѣлить на двѣ части, раскатать въ палецъ толщиною, на одну лепешку разложить, на разстояніи одну отъ другой, кучками фаршъ изъ говядины, телятины или капусты, закрыть другою лепешкой, вырѣзать выемкой или стаканомъ булочки, дать слегка подняться на листѣ, посыпанномъ мукою, жарить въ маслѣ или фритюрѣ. Бѣлки можно сбить въ пѣну.

Выдать: 1 1/2 стак. молока, 1 1/2 ф. муки, 2 яйца, соли, 1 лож. сахару, 1/8 ф. масла, дрождей на 2 коп., 2 ф. масла изжарить пышки.

Тѣсто на пышки должно быть не много гуще, чѣмъ на оладьи; только бы можно было раскатать его, подсыпая муки.

Примѣчаніе: всего лучше, жарить пончки, пышки, хворостъ и проч. въ свиномъ или гусиномъ салѣ пополамъ съ русскимъ масломъ. На каждый фунтъ нужно влить, когда закипитъ, 1 лож. спирту и тогда уже опускать пирожное. Чтобы фритюръ годился и на другой разъ, его необходимо очистить, чтобы отнять у него дурной вкусъ и запахъ. Для этого нужно по окончаніи жаренія, положить въ фритюръ мелко нарѣзанныхъ антоновскихъ яблокъ, прокипятить его раза 2—3, процѣдить сквозь салфетку, дать отстояться, перелить въ поливной горшочекъ, вынести въ холодное мѣсто, и когда понадобится, прибавить немного свѣжаго фритюра и жарить въ немъ пирожное.

1041. **Польскіе оладьи.** Размѣшать хорошенько муку съ теплымъ какъ парное молокомъ, вбить 2 желтка и 2 цѣлыхъ яйца, влить ложку растопленнаго масла, дрождей, положить сахару, соли, выбить какъ можно лучше, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто хорошо взойдетъ, класть его ложкой на раскаленное масло, зарумянить съ обѣихъ сторонъ, положить на одинъ кружокъ какого нибудь мармелалу, прикрыть другимъ, уложить на блюдо и подать, присыпавъ очень мелкимъ сахаромъ.

Выдать: 3 стак. муки, 2 стак. молока, 2 желтка и 2 цѣлыхъ яйца, 1 лож. масла, 1/3 стак. сахару, соли, 1/2 стак. дрождей, 1/4 ф. масла жарить оладьи, 3/4 стак. мармеладу, 2 лож. сахару присыпать сверху.

Эти оладьи дѣлаютъ и изъ гречневой муки.

1042. **Польскіе оладьи заварные.** (Пропорція на 10 человѣкъ). Стаканъ муки заварить двумя стаканами кипящаго молока, вымѣшать хорошенько, поставить въ холодное мѣсто, чтобы остыло, влить 1/2 стак. дрождей, размѣшать и дать подняться въ тепломъ мѣстѣ. Яйца разбить съ сахаромъ добѣла, смѣшать съ опарой, положить немного соли и муки столько, чтобы тѣсто можно было раскатать. Когда поднимется во второй разъ, выложить тѣсто на столъ, раздѣлить на нѣсколько частей, раскатать въ родѣ тонкой колбасы, порѣзать небольшими кусками, переложить на сито, покрытое салфеткой, закрыть сверху полотенцемъ, поставить въ теплое мѣсто, а когда взойдутъ, опускать въ раскаленное масло по нѣскольку штукъ, зарумянить, вынуть на пропускную бумагу, уложить на блюдо, присыпать сахаромъ и корицей.

Выдать: 1/2 стак дрождей, муки около 1 1/2 ф., 7 желтковъ и 3 яйца, немного соли, 3 лож. сахару, 1 ф. масла, корицы и 3 лож. сахару присыпать оладьи, 2 стак. молока.

Блины.

1043. **Блины на молокѣ заварные.** Гречневой муки 4 стак. смѣшать съ 2 стак. холоднаго неснятого молока, размѣшать, запарить 4 стак. кипящаго молока, вымѣшать хорошенько, накрыть, дать остыть, положить 1/2 стак. хорошихъ дрожжей, поставить въ теплое мѣсто. Сдѣлать эту опару съ вечера часовъ въ 12. Утромъ пораньше выбить хорошенько, положить соли, всыпать 4 стак. пшеничной муки, влить растопленнаго теплаго масла, 2 стак. теплаго, но не кипяченаго молока, желтки, выбить какъ можно лучше, смѣшать съ бѣлками, взбитыми въ пѣну, дать хорошо подняться, перенести осторожно горшокъ къ печкѣ и, не мѣшая тѣста, печь блины. Ложку, которой наливается тѣсто, не нужно опускать въ горшокъ, а класть ее на тарелку, чтобы тѣсто не опало.

Маленькія сковородки поставить на плиту или горячіе уголья, если блины пекутся въ русской печкѣ, что гораздо лучше, раскалить ихъ, смазать перышкомъ масломъ, налить тѣста, поставить на плиту и когда снизу зарумянится, скропить масломъ, перевернуть блинъ, дать подрумяниться съ другой стороны, складывать на глубокую тарелку, покрытую салфеткой, сложенной вчетверо или салатникъ съ крышкой и держать въ теплѣ, чтобы блины не остыли.

Къ блинамъ подается растопленное сливочное масло, сметана, икра, семга, сельди и проч.

Изъ этой пропорціи выйдетъ 50—60 блиновъ величиною въ блюдечко. Сковородки смазывать всякій разъ.

Выдать: 4 стак. гречневой, 4 пшеничн. муки, 8 стак. молока, 1/4 ф. масла, 10 яицъ, соли, 1/2 стак. дрождей, 1 стак. растоплен. масла смазывать сковородки.

Эти блины можно сдѣлать и на водѣ. Для блиновъ тарелки должны быть горячія.

1044. **Блины гречневые пополамъ съ пшеничной мукой.** Растворить тѣсто изъ 2 стак. пшеничной муки, 3 стак. теплой воды или молока, 1/2 стак. дрождей, размѣшать, поставить въ теплое мѣсто. Когда опара взойдетъ, всыпать 2 стак. гречневой муки, выбить хорошенько, обварить 2 стак. кипящаго молока или воды, положить стол. лож. соли, вымѣшать, дать хорошо подняться и, не мѣшая больше, печь блины, какъ сказано въ № 1043.

Выдать: 2 стак. гречнев., 2 стак. пшеничн. муки, 1/4 стак. дрож., соли, 1 стак. масла смазать сковородки. Выйдетъ 25 блиновъ.

1045. **Еще гречневые блины.** Рано утромъ сдѣлать опару такъ: 2 стак. гречневой муки развести 2 стак. холодной воды, размѣшать, заварить, вливая по одному 7 стак. крутого кипятку, вымѣшивать до тѣхъ поръ, пока тѣсто сдѣлается теплымъ, влить дрождей, поставить подходить. Когда опара взойдетъ, выбить хорошенько, положить соли, всыпать 6 стак. гречневой муки, размѣшать, дать подняться еще разъ, и немѣшая больше тѣста печь блины.

Выйдетъ 50—60 маленькихъ блиновъ.

Выдать: 8 стак. гречневой муки, 1/4 стак. дрожд., соли, 1 стак. масла смазать сковородки.

1046. **Гречневые блины на молокѣ.** Распустить масло въ тепломъ молокѣ, всыпать муку, соли, влить 1/2 чашки хорошихъ дрождей, размѣшать до гладкости, поставить въ теплое мѣсто. Когда опара хорошо поднимется, печь блины, не мѣшая тѣста. Чѣмъ лучше взойдетъ тѣсто, тѣмъ рыхлѣе будутъ блины.

Выдать: 6 стак. молока, 1/2 чашки дрожд., 6 стак. гречневой муки, соли, 1 стак. масла смазать сковородки.

1047. **Гречневые блины на сливкахъ.** Сдѣлать опару изъ гречневой муки, 6 стак. теплой воды, 1/2 стак. хорошихъ дрождей размѣшать, поставить въ теплое мѣсто. Когда опара хорошо поднимется, всыпать пшеничной муки, вбить желтки, влить теплыхъ густыхъ сливокъ, растопленнаго масла положить соли, выбить какъ можно лучше, смѣшать осторожно съ густой пѣной отъ бѣлковъ, дать подняться и печь блины на маленькихъ сковородкахъ.

Выдать: гречнев. муки 2 ф., пшеничн. 1 ф., 1/2 стак. дрожд., соли, 6 желтковъ, 3 стак, сливокъ, 9 бѣлковъ, 1/2 стак. растоплен. масла, 1 стак. масла смазать сковородки.

1048. **Гречневые блины со сметаной.** Съ вечера сдѣлать опару изъ гречневой муки, 6 стак. теплой воды и 1/2 стак. дрождей, поставить въ теплое мѣсто на всю ночь. Рано утромъ всыпать въ опару пшеничной муки, положить соли, самой свѣжей сметаны, выбить какъ можно лучше, смѣшать съ пѣной отъ 6 бѣлковъ, дать хорошо подняться и печь блины, не мѣшая болѣе тѣста. Эти блины очень хороши.

Выдать: 2 ф. гречнев., 1 ф. пшеничн. муки, 1/2 стак. дрожд., 3 стак. самой свѣжей сметаны, 1 лож. соли, 6 бѣлковъ, 1 стак. масла смазать сковородки.

1049. **Гречневые блины обварные очень хорошіе.** Всыпать въ горшокъ 5 стак. гречневой и 3 стак. пшеничной муки, влить 5 стак. теплой воды и 1/2 стак. дрождей, хорошенько размѣшать, поставить въ теплое мѣсто. Когда опара хорошо поднимется, всыпать въ нее 2 стак. гречневой муки, соли, выбить лопаточкой какъ можно лучше, дать подняться еще разъ. Часа за 1 1/2 до подачи къ столу, обварить тѣсто кипящимъ цѣльнымъ молокомъ, дать остыть, положить яицъ, масла, выбить хорошо, дать подняться, и не мѣшая уже тѣста, печь блины.

Выдать: 5 стак. гречневой муки, 3 стак. пшеничн., 4 стак. молока, 1/2 стак. дрожд., соли, 3 яйца, 1/4 ф. масла и 1 стак. растоп. масла смазать сковородки.

Бѣлки можно сбить въ пѣну, но эти блины хороши и безъ яицъ и масла.

1050. **Другая пропорція.** Влить въ горшокъ 4 стак. теплой, какъ парное молоко, воды, всыпать 4 стак. пшеничной самой лучшей муки, поло-

жить дрождей, размѣшать, поставить подходить. Когда взойдетъ, выбить хорошенько лопаточкой, всыпать муки, соли, размѣшать, обварить кипящимъ молокомъ, выбить, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ и печь, смазывая сковородки каждый разъ.

Выдать: 4 стак. пшеничн. и 3 стак. гречнев. муки, 1/2 стак. дрожд., 3 стак. цѣльнаго молока.

Многіе любятъ блины съ припекой, которая дѣлается изъ рубленыхъ крутыхъ яицъ, изъ лука или снитковъ.

Приготовить тѣсто для блиновъ № 1044, влить на раскаленную сковородку, смазанную масломъ тѣста, присыпать мелко изрубленными крутыми яйцами, или мелко изрубленнымъ лукомъ, или самыми лучшими снитками и печь, не переворачивая блина на другую сторону.

1051. **Блины пшеничные очень легкіе.** Пшеничную муку (крупичатую) развести теплымъ цѣльнымъ молокомъ, влить дрожди, размѣшать и поставить подходить. Когда тѣсто взойдетъ, положить соли, свѣжей сметаны, растопленнаго теплаго чухонскаго масла, желтки, выбить хорошенько лопаточкой, влить самыхъ густыхъ сливокъ, смѣшать осторожно съ пѣной отъ бѣлковъ, дать подняться и печь блины, не мѣшая уже тѣста.

Эти блины чрезвычайно легки и вкусны.

Выдать: 6 стак. муки, 4 стак. молока, 1/2 стак. или на 3 коп. дрожд., 1 стол. лож. соли, 1 лож. сахара, 1/2 стак. самой свѣжей сметаны, 1/4 ф. масла, 6 яицъ, 3/4 стак. густыхъ сливокъ, 3/4 стак. масла смазывать сковородки.

1052. **Красные блины.** Смѣшать съ вечера, часовъ въ 12, 3 стак. теплаго цѣльнаго молока съ мукою, дрождями и солью, выбить хорошенько, покрыть и поставить въ теплое мѣсто. Утромъ рано влить 1 стак. холоднаго цѣльнаго молока, всыпать 1 стол. ложку мелкаго сахара, вымѣшать хорошенько и опять поставить подходить, а за 1 1/2 часа до обѣда, влить 1 1/2 стак. горячаго молока, размѣшать, положить желтки, выбить хорошенько, смѣшать съ пѣной отъ бѣлковъ, дать хорошо взойти и печь, смазывая сковородки масломъ.

Выдать: 2 ф. муки, всего молока 5 1/2 стак., 1 лож. сахара, 1 лож. соли, 3 яйца, 1/2 стак. или на 3 коп. дрождей.

1053. **Блины со сбитыми сливками прѣсные.** Желтки растереть хорошенько, всыпать сухой пшеничной муки, развести, подливая понемногу, цѣльнымъ молокомъ, размѣшать до гладкости. положить соли, мелкаго сахара, смѣшать съ бѣлками, взбитыми въ густую пѣну и сбитыми, какъ для крема, сливками, печь блины, смазывая сковородки всякій разъ несоленымъ масломъ.

Къ этимъ блинамъ подается мелкій сахаръ или варенье.

Выдать: 8 яицъ, 3 стак. муки, 4 стак. молока, 2 лож. сахара, 1 чайн. лож. соли, 1 стак. самыхъ густыхъ, но не кислыхъ сливокъ, 1/8 ф. масла смазать сковородки.

1054. **Блины изъ русскаго пшена или риса.** Желтое хорошее пшено или рисъ перемыть въ нѣсколькихъ водахъ, чтобы не осталось муки, разварить въ цѣльномъ молокѣ, протереть сквозь сито, прибавить пшеничной муки, развести теплымъ молокомъ до надлежащей густоты, положить дрождей, размѣшать и поставить въ теплое мѣсто, а когда опара поднимется, положить въ нее растопленнаго чухонскаго масла, соли и желтки, выбить хорошенько, смѣшать съ пѣной отъ бѣлковъ, дать хорошо взойти и печь блины.

Выдать: 1 ф. рису или русск. пшена, 1/2 стак. дрожд., 1 ф. муки, 1/4 ф. масла, молока, соли, 4 яйца.

1055. **Блины изъ кукурузной муки.** 1 1/2 ф. кукурузной муки заварить 4 стак. кипящаго молока, размѣшать, накрыть и дать тѣсту остыть до температуры парного молока, влить 1/2 стак. хорошихъ дрождей, поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимется, влить теплаго сырого молока, положить соли, сахару, желтки, выбить хорошенько лопаточкой, положить пѣну отъ бѣлковъ, и густо сбитыя сливки, размѣшать осторожно, дать подняться еще разъ и печь блины.

Выдать: 1 1/2 ф. кукурузной муки, 7 стак. цѣльнаго молока, 1/2 стак. дрожд., 6 яицъ, 1 стак. самыхъ густыхъ сливокъ, соли, 1/2 ф. масла смазать сковородки.

1056. **Блины на сливкахъ прѣсные.** Масло растопить, остудить, растереть добѣла, положить желтки, сахаръ, муку, размѣшать до гладкости, развести, вливая понемногу, сливками, положить немного соли, сбитые бѣлки, смѣшать осторожно и печь на раскаленныхъ и смазанныхъ сковородкахъ блины немного толще блинчиковъ. Когда будутъ перепечены, сложить ихъ на металлическое или фаянсовое блюдо, перекладывая вареньемъ. Взбить 5 бѣлковъ съ 1/3 стак. сахара, покрыть блины и вставить въ печь на 10—15 минутъ.

Выдать: 3 желтка, 6 бѣлковъ, 3/8 ф. масла, 2 лож. сахара, 1 1/4 стак. сливокъ, 1 стак. муки, щепоть соли, 1/8 ф. масла смазать сковородки.

1057. **Гренки жареныя въ маслѣ.** Черствую французскую булку нарѣзать ломтиками, смочить хорошенько каждый молокомъ, смѣшаннымъ съ яйцами, сахаромъ и корицею, обжарить съ обѣихъ сторонъ въ кипящемъ маслѣ, сложить на блюдо и подать горячія. Отдѣльно подать сахаръ, корицу или варенье.

Выдать: 1 франц. булку въ 5 коп., 2 1/2 стак. молока, 3 яйца, 1 1/2 лож. сахару, 1 лож. корицы, 1/3 ф. масла.

1058. **Гренки съ миндалемъ постныя.** Сладкій миндаль очистить, очень мелко истолочь, подливая по каплѣ воды, чтобы не замаслился, сложить въ чашку, влить 1 1/2 стак. отварной, холодной воды, положить сахару. Французскую булку нарѣзать ломтиками, уложить на блюдо, облить, приготовленнымъ миндалемъ, убрать малиновымъ вареньемъ съ сиропомъ и подать.

Выдать: 1 1/2 франц. булки, 1 стак. сладкаго миндаля, 2 лож. сахару, 3/4 стак. варенья.

1059 **Фаршированныя булочки.** Взять маленькихъ копеечныхъ булочекъ, которыя всегда есть въ каждой булочной, разрѣзать острымъ ножомъ на двѣ ровныя половины, вынуть мякишъ, наполнить образовавшуюся пустоту вареньемъ безъ сиропа, сложить попарно. Смѣшать сливки съ желтками, сахаромъ, корицею, ромомъ, обмакнуть каждую булочку, сложить на сковороду, смазанную масломъ, вставить въ не слишкомъ горячую печь, а когда обсохнутъ,—подать.

Выдать: 12 булочекъ, $^3/_4$ стак. варенья, 3 желтка, $^1/_2$ стак. сахара, 1 рюмку рома, 1 стак. сливокъ, 1 чайн. лож. корицы.

1060. **Гренки съ вишнями.** Французскую булку нарѣзать ломтиками, смочить молокомъ, смѣшаннымъ съ масломъ и толченой ванилью, сложить на сито, чтобы стекло лишнее молоко. Выбрать косточки изъ вишенъ, сложить ихъ въ кастрюльку, влить $^1/_2$ стак. воды, прибавить сахару, ванили и лимонной корки, тушить на легкомъ огнѣ, пока сдѣлаются мягкими, мѣшая почаще, чтобы не пригорѣли, остудить; положить этихъ вишенъ на гренку, прикрыть другою, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, класть на раскаленное масло, обжарить съ обѣихъ сторонъ, сложить на блюдо, обсыпать сахаромъ.

Выдать: $1^1/_2$ франц. булки, 2 стак. молока, 3 яйца, $^1/_4$ стак. сахару, 1 вершокъ ванили, 2 лож. масла, 1 ф. вишенъ, 1 стак. сахару, лимон. корки, 2 яйца, $^1/_2$ стак. сухарей, $^1/_4$ ф. масла.

1061. **Яичница глазатка.** Разогрѣть на сковородѣ чухонское масло, выпустить яйца осторожно, разбивъ скорлупу надъ самой сковородкой, чтобы желтокъ остался цѣлъ, присолить сверху и когда бѣлки закрѣпнутъ, подать.

Выдать: 1 лож. масла, 6—8 яицъ, соли.

1062. **Яичница иначе.** Смѣшать чухонское масло, мелко изрубленную луковицу, зелень петрушки, мелко порубленный анчоусъ, $^1/_2$ стак. натертой булки и крутые желтки, прибавить соли и толченаго перца, поставить кастрюлю на огонь, влить $^1/_2$ стак. бульону или сливокъ, дать тихо кипѣть, почаще мѣшая, чтобы не пригорѣло. Когда сгустится, снять съ огня, выложить на металлическое или фаянсовое блюдо, разровнять, выпустить осторожно яйца какъ на глазатку, вставить въ печь и когда слегка зарумянится, посыпать солью, перцемъ, провести раскаленной лопаточкой и подавать.

Выдать: 1 лож. масла, $^1/_2$ стак. тертой булки, 1 луковицу, зелени петрушки, 1 анчоусъ, 3 крутыхъ желтка, соли, перца 6—8 яицъ.

1063. **Яичница малороссійская.** Порѣзать мелко хорошее малороссійское сало, положить на сковороду, поставить на плиту. Яйца разбить хорошенько съ молокомъ, и когда сало начнетъ желтѣть, вылить ихъ на сковороду, подержать на огнѣ минутъ 10, не мѣшая и подать на той же самой сковородѣ, посыпавъ перцемъ. На каждое яйцо взять по $1^1/_2$ лож. молока.

1064. **Яичница съ селедкой или сардельками.** Хорошую малосольную селедку, вычистить, снять съ костей, порѣзать очень мелко, слегка поджарить,

въ чухонскомъ маслѣ, выпустить на нее яйца, дать бѣлкамъ закрѣпнуть, присыпать перцемъ и подать. Сельди можно замѣнить сардельками.

Выдать: 2 селедки, $1^1/_2$ лож. масла, 6 яицъ.

1065. **Яичница нормандская.** Покрошить очень мелко 2—3 луковицы, положить на горячее масло и когда поджарятся, вылить на нихъ сбитыя яйца, изжарить, быстро свернуть въ трубку и сейчасъ же подать, посыпавъ перцемъ. Чѣмъ больше сбивать яйца, тѣмъ лучше будетъ яичница.

1066. **Яичница безъ масла.** Для приготовленія этой яичницы необходимо имѣть фаянсовое или фарфоровое блюдо, которое не боится жара. Налить на блюдо очень крѣпкаго бульона, поставить на плиту и когда онъ закипитъ, выпустить на него, разбивая осторожно яйца, чтобы желтки остались цѣлыми, сейчасъ же снять съ огня, посыпать сверху солью и толченымъ перцемъ, Раскалить докрасна желѣзную лопаточку, водить ею поверхъ яичницы до тѣхъ поръ, пока яйца затвердѣютъ и подать. Эта яичница подается къ закускѣ.

1067. **Яичница съ сыромъ или ветчиной.** Натереть на теркѣ $^1/_4$ ф. сыру пармезану, смѣшать съ 8 яйцами, взбить получше, вылить на горячее масло, зажарить. Вмѣсто сыру положить мелко порѣзанной ($^1/_3$ ф.) ветчины.

1068. **Яичница съ лукомъ.** Серебряную или жестяную низкую. широкую кастрюльку смазать чухонскимъ масломъ, обсыпать сухарями, выпустить яйца, посыпать каждое солью, толченымъ перцемъ, и мелко покрошеннымъ зеленымъ лукомъ, положить на каждое яйцо по кусочку чухонскаго не соленаго масла, поставить на огонь и какъ только бѣлки затвердѣютъ, провести нѣсколько разъ поверхъ яичницы раскаленной лопаточкой и подать, не вынимая изъ кастрюльки. Желтки должны быть совсѣмъ мягкими.

1069. **Омлетъ съ вареньемъ.** Разбить хорошенько яйца, вылить на горячую сковороду съ 1 лож. чухонскаго несоленаго масла, держать на огнѣ минутъ 10. Когда нижняя сторона хорошо зарумянится, положить на верхнюю варенья малиноваго или изъ черной смородины, загнуть осторожно края со всѣхъ четырехъ сторонъ, въ родѣ пирога и сейчасъ подать.

Выдать: 10 яицъ, 1 лож. масла, 1 ф. варенья.

1070. **Омлетъ по-французски.** Желтки растереть хорошенько, смѣшать съ взбитыми въ пѣну бѣлками, дать стоять 10 минутъ, чтобы пѣна осѣла. Положить на большую сковороду масла, разогрѣть его, вылить яйца, хорошо поджарить, перевернуть на другую сторону, дать зарумяниться, переложить на блюдо, покрыть вареньемъ одну половину яичницы, накрыть другою и сейчасъ подать.

Выдать: 10 яицъ, 1 лож. масла, 1 стак. варенья малиноваго или черной смородины.

1071. **Яйца подъ соусомъ.** Вскипятить цѣльное молоко съ сахаромъ и ванилью, выпустить въ него яйца, осторожно разбивая ихъ, чтобы желтокъ остался цѣлымъ. Когда сварятся, вынуть друшлаковою ложкою на блюдо, дать остыть. Въ остывшее молоко, въ которомъ варились яйца, положить 6 растертыхъ желтковъ, сахару, муки, размѣшать, поставить на огонь, держать, пока не погустѣетъ, часто мѣшая, облить яйца и подать.

Выдать: 4 стак. молока, 6 яицъ, 5 желтковъ, 1/2 стак. сахара, 1 лож. муки, 1/2 палочки ванили.

1072. **Творожники.** Отпресованный свѣжій творогъ протереть сквозь сито, смѣшать съ чухонскимъ масломъ, мукою и яйцами. Посыпать столъ мукою, раскатать творогъ толщиною въ палецъ, порѣзать квадратами, опустить въ соленый кипятокъ и какъ только всплывутъ на верхъ, вынуть друшлаковою ложкою въ глубокое блюдо и подать горячими.

Отдѣльно подать сметану, сахаръ и мелко толченую корицу.

Или отвареные творожники сложить въ кастрюлю, положить ложку масла, 2 стак. сметаны, вставить въ духовую печь на 1/2 часа.

Отдѣльно подать сахаръ и корицу.

Выдать: 2 ф. отжатаго творога, 4 яйца, 1/2 стак. муки, 2 лож. чухонск. масла.

1073. **Сырники жареные.** Свѣжій творогъ протереть сквозь сито, смѣшать со сметаной, яйцами, мукой, очищенной содой и сахаромъ, подѣлать небольшія круглыя лепешечки, подсыпая на столъ муки, класть на кипящее масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ, переложить на блюдо. Отдѣльно подать сахаръ, сметану и корицу.

Выдать: 2 ф. отпрессован. творога, 3 лож. сметаны, 4 яйца, 1 лож. сахара, 1/2 стак. муки, 1/8 ф. масла, очищен. соды на кончикъ ножа.

Приготовлять сырники нужно передъ самымъ обѣдомъ.

1074. **Беньеты изъ творогу.** Отжать и протереть сквозь сито свѣжій творогъ, размѣшать хорошенько съ солью, мукою, сметаной, яйцами, поставить на огонь, разварить, чтобы образовалась каша, часто мѣшая, вылить на хорошо промасленную бумагу, положенную на сито. Когда стечетъ вся сыворотока, порѣзать какими угодно кусочками, изжарить въ маслѣ, сложить на блюдо, посыпать сахаромъ и подать горячія.

Выдать: 1 1/2 ф. творога, 1 ф. муки, 5 яицъ, 4 лож. сметаны, соли, 1/4 ф. масла обжарить беньеты.

1075. **Лепешечки изъ рису.** Вымытый рисъ, опустить въ кипятокъ, дать вскипѣть 3—4 раза, откинуть на друшлакъ, сложить въ кастрюлю, налить горячимъ молокомъ, разварить съ масломъ, протереть сквозь сито или растереть скалкой въ каменной чашкѣ, положить сахару, лимонной цедры или 1/2 рюмки мараскину, желтки, смѣшать съ взбитыми бѣлками, подѣлать круглыя лепешечки, смазать ихъ яйцомъ, обсыпать тертой булкой или сухарями обжарить въ маслѣ и подать, посыпавъ сахаромъ или подать отдѣльно какое нибудь варенье.

Выдать: 2 стак. рису, 4 яйца, 1/3 стак. сахару, 1/4 ф. масла, лимон. цедры ванили, или мараскину, 1/4 франц. булки.

1076. **Булочки со сливами.** Растереть добѣла масло, вбивая по одному яйца, влить 1/2 стакана густыхъ сливокъ, дрождей, положить немного соли и муки, бить лопаточкой 1/2 часа, подѣлать плоскія небольшія булочки, по ложить на каждую по 2 венгерскихъ сливы безъ косточекъ, поставить въ теплое мѣсто на листѣ, смазанномъ масломъ. Когда хорошо поднимутся, присыпать густо сахаромъ, вставить въ горячую печь на 15—20 минутъ, вынуть, еще присыпать сахаромъ и подать.

Выдать: 1/4 ф. масла, 4 желтка, 2 яйца, 1/2 стак. густыхъ сливокъ, 1/2 стак. дрожд. хмелевыхъ или на 3 коп. сухихъ, муки, 1/2 стак. сахару.

Изъ этого тѣста хороши рогалики къ чаю. Тѣсто должно быть мягкое.

1077. **Трубочки съ корицей.** Смѣшать хорошенько яйца съ сахаромъ, лимонной цедрой и мелко истолченой и просѣянной корицей, всыпать 1 1/2 ст. муки, развести сливками, размѣшать. Разогрѣть форму, смазать ее масломъ, налить полную ложку тѣста, закрыть и печь, поворачивая на обѣ стороны. Когда испечется, снять и сейчасъ же навертеть на конусообразную палочку.

Подать съ сбитыми съ сахаромъ и ванилью густыми сливками.

Выдать: 1 1/2 стак. муки, 1/4 ф. сахара, 2 яйца, 1/2 лимона, 2 золот. корицы, 1 1/2 стак. сливокъ, 1 лож. масла смазать форму.

Тѣсто должно быть не гуще, какъ на блины.

1078. **Струдель.** Замѣсить мягкое тѣсто изъ одного яйца, 1/2 лож. дрождей, 1/2 лож. масла, очень теплой воды или молока, и муки, мѣсить и выбивать руками до тѣхъ поръ, пока на тѣстѣ не начнутъ показываться пузырки, тогда придать ему круглую форму, положить на столъ, посыпанный мукою, закрыть сильно нагрѣтой каменной макитрой. Черезъ полчаса тѣсто должно хорошо подняться; тогда вымѣсить его еще разъ, сначала раскатать тонко скалкой, а потомъ растягивать руками, слегка смачивая ихъ растопленнымъ масломъ, пока тѣсто сдѣлается тонкимъ какъ бумага, смазать теплымъ масломъ. Кислосладкія яблоки очистить отъ кожи, порѣзать тоненькими ломтиками, смѣшать съ сахаромъ, толченой корицей и кишмишемъ, разложить на тѣсто, свернуть туго въ трубку, соединить концы, переложить на листъ, смазанный масломъ, вставить въ печь на 3/4 часа. Вмѣсто яблокъ можно взять творогъ, варенье, или яблоки испечь, протереть, смѣшать съ сахаромъ, корицею, лимонной цедрой, срѣзанной очень тонко безъ бѣлой мякоти, проварить.

Творогъ протереть, смѣшать съ ложкой масла, яйцами, сахаромъ, кишмишемъ, намоченной въ молокѣ и отжатой булкой.

Или 12 лотовъ очищеннаго сладкаго миндаля столочь очень мягко, подливая по каплѣ розовой воды, вбить по одному 3 желтка, всыпать 1/4 ф. мелкаго сахара, ложку мелко покрошенной лимонной корки и немного сливокъ.

1079. **Струдель тирольскій.** Масло растереть хорошенько съ однимъ яйцомъ и 6 желтками, сахаромъ и щепотью соли, влить сливокъ, 2 ложки хорошихъ дрождей, замѣсить мягкое тѣсто, вымѣшивать его въ теченіе 1/2 часа, раскатать толщиною въ мизинецъ, подсыпая муки снизу, положить варенья или мармеладу, свернуть въ трубку, переложить на листъ, слегка смазанный масломъ, поставить въ теплое мѣсто, а когда поднимется, смазать яйцомъ, присыпать сахаромъ, вставить въ печь на 3/4 часа.

Выдать: 1/2 ф. масла, 1 яйцо, 6 желтковъ, 6 лож. сливокъ, 2 лож. дрожд., 1 лож. сахару, муки, 1 стак. мармеладу или варенья безъ сыропа. Или переложить миндальной массой.

1080. **Струдель французскій.** Приготовить слоеное тѣсто, раскатать толщиною въ тупую сторону ножа, разрѣзать на двѣ полосы въ четверть шириною и три четверти длиною, смазать края яйцомъ, положить на одну варенья или мармеладу, прикрыть другою, соединить плотно края, смазать сверху яйцомъ, присыпать сахаромъ, вставить въ печь. Когда струдель будетъ готовъ на половину, еще разъ смазать яйцомъ, присыпать сахаромъ. Черезъ 3/4 часа струдель долженъ быть готовъ, вынуть его, порѣзать острымъ ножомъ и подать.

Выдать: на слоеное тѣсто № 133, 1 стак. мармеладу или варенья безъ сока, 3 лож. сахара, 1 яйцо.

1081. **Блинчики.** Ложку чухонскаго масла растереть добѣла, вбить желтки, размѣшать, всыпать муку, развести цѣльнымъ молокомъ, положить очень немного соли, взбитые бѣлки, смѣшать и печь на маленькихъ сковородкахъ блинчики, смазывая каждый разъ сковороду масломъ. Когда блинъ подрумянится съ нижней стороны, перевернуть его, слегка подрумянить съ другой, снять, сложить вчетверо; когда всѣ перепекутся, сложить на сковороду съ масломъ, поджарить. Подавая, посыпать сахаромъ или подать отдѣльно варенье.

Выдать: 1 лож. масла, 4 яйца, 2 стак. муки, 2 1/2 стак. молока, 2 лож. масла смазывать сковородку и 2 лож. маска поджарить блинчики.

Примѣчаніе. Если блины подаются съ какимъ нибудь фаршемъ, поджарить ихъ только съ одной стороны и на нее накладывать фаршъ: если блины пекутся для коровая и проч., надо поджарить ихъ съ обѣихъ сторонъ.

Если блинцы не будутъ легко сниматься, т. е. будутъ приставать къ сковородѣ, то нужно насыпать на нее толченой соли, разогрѣть хорошенько, снять съ огня, вытереть сухимъ полотенцемъ, смазать масломъ, нагрѣть и продолжать печь блинцы.

1082. **Блинчики со сметаной запеченые.** Напечь блинцовъ какъ сказано въ № 1081, смазать слегка каждый блинъ растопленнымъ чухонскимъ масломъ, посыпать толченымъ сахаромъ и корицей, свернуть въ трубочку, переложить концы на-крестъ, уложить рядами въ крышку отъ кастрюли или въ глубокую эмальированную сковороду, залить свѣжей сметаной, присыпать сахаромъ, корицей, положить сверху кусочками масла, вставить въ печь минутъ на 20, чтобы запеклось. Нужно смотрѣть, чтобы сметана не обратилась въ масло. Такъ приготовленные блинцы очень вкусны.

Выдать: 2 стак. муки, 2 1/2 стак. молока, 1 лож. масла, 4 яйца, 1 1/2 стак. сметаны, 1 1/2 стол. лож. толченой корицы, 1/3 стак. сахара, 1/8 ф. масла.

Подать на той же сковородѣ, обернувъ ее салфеткой.

1083. **Польскіе налесники съ лимонной цедрой.** 2 стакана сливокъ разбить съ кускомъ масла, величиною въ грецкій орѣхъ, всыпать 1/2 стакана муки, размѣшать хорошенько, поставить на плиту, мѣшать до тѣхъ поръ, пока загустѣетъ, но не кипятить, отставить, остудить, положить мелкаго сахару, лимонной цедры, 6 желтковъ и пѣну отъ бѣлковъ, смѣшать хорошенько. Смазать разогрѣтыя сковородки масломъ, налить тѣста и когда подрумянится съ одной стороны, перевернуть блинъ на другую. Дѣлать это нужно очень осторожно, такъ какъ эти блины очень нѣжны. Испеченые блины складывать аккуратно на блюдо и держать въ тепломъ мѣстѣ, чтобы не остыли, а когда будутъ всѣ перепечены, облить ихъ стаканомъ малиноваго сыропа и сейчасъ подать.

1084. **Налесники съ вареньемъ.** Испечь налесники № 1083, положить на каждый варенья или мармелада, сложить въ родѣ четырехугольныхъ пирожковъ, обжарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ. Подать горячіе, посыпавъ сверху сахаромъ.

Выдать: на тѣсто № 1083, 3/4 стак. варенья, 1/8 ф. масла, 2 лож. сахару.

1085. **Налесники съ творогомъ.** Напечь налесниковъ, смазать каждый творогомъ, который приготовляется такъ: отпрессованный творогъ протереть сквозь сито, положить сахару, лимонной цедры, вишневаго, малиноваго или какого нибудь другого морсу, вбить 1 яйцо и 2 желтка, размѣшать, сложить блинчики въ родѣ четырехугольныхъ пирожковъ, обжарить въ маслѣ. Отдѣльно подать свѣжую сметану и сахаръ или морсъ.

Выдать: на тѣсто № 1083, 1 ф. отпрессован. творогу, 1/2 лимона, 1/3 стак. сахару, 3 яйца, 1/4 ф. масла, 1 стак. морсу.

Или смазать форму масломъ, обсыпать сухарями, уложить въ нее испеченые налесники, перекладывая вареньемъ или яблочнымъ мармеладомъ, вставить въ печь на 3/4 часа и когда хорошо запекутся, выложить на блюдо.

1086. **Налесники запеченые.** Напечь налесниковъ, разрѣзать каждый пополамъ, смазать вареньемъ или мармеладомъ изъ венгерскихъ сливъ, свернуть каждую половину въ трубочку. Сдѣлать изъ какого нибудь тѣста рантъ на металлическомъ или фаянсовомъ блюдѣ, уставить трубочки вертикально, залить слѣдующимъ соусомъ: желтки растереть съ сахаромъ, положить лимонной цедры, развести сливками, смѣшать съ пѣною отъ бѣлковъ, вставить въ печь на 3/4 часа; когда зарумянится хорошо, вынуть, посыпать сахаромъ и подать на томъ же блюдѣ.

Такъ же точно можно приготовить и блинчики № 1081.

Выдать: на тѣсто № 1083, 4 яйца, $^1/_4$ стак. сахару, $1^1/_2$ стак. сливокъ, 1 стак. варенья или мармеладу.

1087. **Коровай изъ блинчиковъ ко щамъ.** Напечь блинчиковъ, поджаривъ съ обѣихъ сторонъ. Смазать кастрюлю или форму масломъ, обсыпать мелкими сухарями, обложить дно и бока блинцами, укладывать ихъ, перекладывая мяснымъ или телячьимъ фаршемъ, приготовленнымъ какъ для пирога, положить на послѣднiй блинчикъ побольше масла и вставить въ печь, чтобы коровай хорошо зарумянился. Подавая, выложить на блюдо.

Выдать: на тѣсто № 1081, $^1/_4$ ф. масла, говядины вареной или жареной $1^1/_2$ ф., 2 яйца, 1 небольш. луковицу, соли, 8 зеренъ прост. перцу, 2 сухаря.

1088. **Блинчики по-англiйски.** Желтки растереть съ сахаромъ, смѣшать съ растертымъ масломъ, всыпать картофельной муки, положить лимонной цедры и пѣну отъ бѣлковъ, размѣшать, испечь изъ всего тѣста только 4 блина одинаковой величины. Взять кастрюлю такой величины какъ блинцы, смазать масломъ, обсыпать сухарями, положить одинъ блинъ, посыпать его мелкимъ сахаромъ, скропить лимоннымъ сокомъ, положить другой блинъ, на него мелко поломанныя, тонкiя макароны, смоченныя виномъ, на третiй, очищенный отъ кожи и сѣмячекъ, порѣзанный кружками апельсинъ, прикрыть четвертымъ, смазать слегка масломъ, вставить въ печь на 15—20 минутъ. Подавая, выложить на блюдо, облить сабаiономъ, въ который необходимо влить 1 рюмку бѣлаго рому.

Выдать: $^1/_8$ ф. сливочн. масла, $^1/_8$ ф. картофельн. муки, $^1/_3$ ф. сахара, 8 яицъ, $^1/_2$ лимона, $^1/_8$ ф. макаронъ, 1 стак. бѣлаго вина, 1 больш. или 2 мален. апельсина. (1 лож. масла смазать форму и 2 сухаря). На сабаiонъ № 423, 1 рюмку бѣл. рому.

1089. **Блинчики съ миндальною массою.** Обварить сладкiй и горькiй миндаль кипяткомъ, очистить, очень мелко истолочь, подливая по каплѣ воды, чтобы не замаслился, смѣшать съ желтками, растертыми добѣла съ сахаромъ, и сбитыми бѣлками. Испечь блинчики на маленькихъ сковородкахъ, смазать каждый миндальной массой, свернуть въ трубочку, обжарить со всѣхъ сторонъ въ чухонскомъ маслѣ. Отдѣльно подать сахаръ или малиновое варенье.

Выдать: $1^1/_2$ стак. сладк., 10 шт. горькаго миндаля, 4 яйца, $^1/_2$ стак. сахара. На блинчики № 1081.

Или испечь блинчики, сложить въ кастрюлю, смазанную масломъ, перекладывая ихъ миндальной массой, вставить въ печь на $^1/_2$ часа.

Или испечь кисловатыя яблоки, протереть сквозь сито, смѣшать съ сахаромъ, толченой корицей, лимонной цедрой, мелко покрошенной, положить понемногу этого пюре на каждый блинчикъ, загнуть края, обжарить въ маслѣ, сложить на блюдо, обсыпать мелкимъ сахаромъ.

Или отжатый и протертый сквозь сито творогъ смѣшать съ сахаромъ, сметаною, яйцами, положить понемногу на каждый блинчикъ и т. д.

1090. **Вареники лѣнивые малороссiйскiе.** Самый свѣжiй творогъ положить подъ легкiй прессъ часа на 2, протереть сквозь сито, смѣшать съ яйцами, сметаной, $^1/_2$ стак. муки, положить чуть-чуть (на кончикъ ножа) очищенной соды въ порошкѣ, размѣшать хорошенько, раскатать въ родѣ тонкой колбасы, обваливая въ мукѣ, порѣзать на куски въ $1^1/_2$ вершка длиною, опустить въ крутой кипятокъ и какъ только всплывутъ наверхъ, вынуть дуршлаковою ложкою въ глубокое блюдо, облить разогрѣтымъ сливочнымъ масломъ и сейчасъ же подать.

Отдѣльно подать сметану, мелкiй сахаръ и корицу, кто любитъ.

Выдать: 2 ф. отжатаго творога, $^2/_3$ стак. муки, 4 яйца, 2 лож. сметаны.

ОТДѢЛЕНІЕ X.

Пудинги, суфле, сладкіе, воздушные пироги.

1091. Пудингъ заварной.
1092. Пудингъ шоколадный съ чернымъ хлѣбомъ.
1093. Пудингъ изъ манной крупы.
1094. Пудингъ изъ ржаныхъ сухарей.
1095. Другимъ манеромъ.
1096. Пудингъ изъ бѣлаго хлѣба.
1097. Пудингъ изъ сдобнаго хлѣба.
1098. Пудингъ изъ творогу.
1099. Пудингъ изъ яблокъ.
1100. Пудингъ изъ сухарей.
1101. Пудингъ съ лимонной цедрой.
1102. Пудингъ изъ вишенъ.
1103. Пудингъ съ померанцовымъ цвѣтомъ.
1104. Пудингъ изъ чернаго хлѣба съ вишнями.
1105. Пудингъ изъ сметаны заварной.
1106. Пудингъ женевскій.
1107. Пудингъ изъ апельсиновъ.
1108. Пудингъ изъ рису постный.
1109. Пудингъ изъ булки съ миндалемъ и вареньемъ.
1110. Пудингъ изъ грецкихъ орѣховъ.
1111. Пудингъ съ лимоннымъ сокомъ.
1112. Пудингъ изъ смоленской крупы съ изюмомъ.
1113. Пудингъ „Дипломатъ“.
1114. Пудингъ изъ каштановъ.
1115. Пудингъ изъ макаронъ съ творогомъ.
1116. Пудингъ изъ творогу съ миндалемъ и цукатами.
1117. Пудингъ изъ шпината.
1118. Пудингъ изъ саго.
1119. Пудингъ съ яблоками.
1120. Пудингъ изъ мозговъ.
1121. Пудингъ картофельный.
1122. Пудингъ картофел. превосходный.
1123. Пудингъ изъ рыбы.
1124. Пудингъ изъ раковъ.
1125. Пудингъ изъ рису съ раками.
1126. Пудингъ изъ куръ.
1127. Пудингъ итальянскій на дрождяхъ.
1128. Пудингъ бисквитный съ лимономъ.
1129. Пудингъ изъ саго съ фисташками.
1130. Пломъ-пудингъ.
1131. Суфле.
1132. Суфле съ вареньемъ.
1133. Суфле изъ саго.
1134. Суфле съ картофельной мукой заварное.
1135. Суфле изъ грецкихъ орѣховъ.
1136. Суфле изъ грецкихъ орѣховъ и фисташекъ.
1137. Суфле шоколадное.
1138. Суфле миндальное.
1139. Суфле съ ванилью заварное.
1140. Воздушный пирогъ изъ свѣжихъ яблокъ.
1141. Воздушн. пирогъ изъ чернослива.
1142. Воздушный пирогъ съ картофельной мукой.
1143. Воздушный пирогъ изъ земляники, клубники и другихъ ягодъ.
1144. Воздушный пирогъ изъ апельсина.
1145. Воздушн. пирогъ изъ крыжовника.
1146. Воздушн. пирогъ изъ абрикосовъ.
1147. Воздушный пирогъ изъ яблокъ на желткахъ.

1148. Пирогъ изъ меринги.
1149. Суфле изъ лимона.
1150. Вишни въ сметанѣ.
1151. Воздушный пирогъ изъ шепталы.
1152. Фаршированныя сливы въ слоеномъ тѣстѣ.
1153. Яблоки въ тѣстѣ запеченныя.
1154. Яблоки въ тѣстѣ жареныя.
1155. Цвѣты бѣлой акаціи или черемухи въ клярѣ.
1156. Шарлотка изъ чернаго хлѣба съ яблоками.
1157. Шарлотка съ виномъ постная.
1158. Шарлотка изъ бѣлаго хлѣба съ яблоками.
1159. Шарлотка другимъ манеромъ.
1160. Яблоки съ рисомъ.
1161. Яблоки фаршированн. со сливками.
1162. Маритонъ изъ яблокъ.
1163. Яблоки съ взбитыми бѣлками.
1164. Яблоки съ ромомъ.
1165. Тимбаль изъ рису съ яблоками.
1166. Пирогъ изъ яблокъ съ заварнымъ тѣстомъ.
1167. Сладкій пирогъ изъ рису съ свѣжими сливами.
1168. Сладк. пирогъ изъ рису съ малиной.
1169. Рисъ съ бешемелемъ.
1170. Рисъ со сливками холодный.
1171. Сладкій пирогъ съ макаронами.
1172. Бисквитный пирогъ съ сабайономъ.
1173. Бисквитный пирогъ со сбитыми сливками.
1174. Сладкій пирогъ на сметанѣ.
1175. Омлетъ съ вареньемъ.
1176. Коровай изъ булки.
1177. Пирогъ съ вареньемъ изъ черной смородины.
1178. Сладкій пирогъ съ корицей.
1179. Сладкій пирогъ изъ сливъ и хлѣба.
1180. Сладкій пирогъ изъ бисквитовъ.
1181. Сладкій пирогъ съ макомъ.
1182. Сладкая витушка съ миндалемъ.
1183. Сладкій пирогъ съ вишнями.
1184. Пирогъ изъ вафлей.
1185. Пирожное „jambon“.
1186. Каштаны съ сбитыми сливками.
1187. Пудингъ бисквитный.
1188. Персики съ ванилью.
1189. Пудингъ изъ манной каши.
1190. Пудингъ изъ манной каши съ яблоками.
1191. Рисъ съ апельсинами или померанцами.

Отдѣленіе X.

Пудинги, суфле, сладкіе, воздушные пироги.

Пропорція на 6 человѣкъ.

Примѣчаніе: Пудинги или пекутся въ формѣ въ печкѣ и передъ подачей къ столу выкладываются на блюдо, или варятся въ формѣ на парѣ, или варятся прямо въ салфеткѣ.

Если пудингъ печется въ формѣ, то берется форма безъ отверстія въ серединѣ; ее нужно смазать хорошо масломъ, обсыпать сухарями, наполнить приготовленнымъ тѣстомъ для пудинга и вставить въ печь.

Если пудингъ варится въ салфеткѣ, то нужно предварительно нѣсколько разъ сполоснуть чистую салфетку въ холодной водѣ, отжать покрѣпче, середину смазать сливочнымъ масломъ, выложить въ нее приготовленную для пудинга массу, связать концы салфетки крѣпко тонкой веревочкой не плотно, оставивъ пустого мѣста пальца на три, чтобы пудингъ имѣлъ мѣсто подняться. Чтобы пудингъ не лежалъ на днѣ, а постоянно плавалъ бы въ водѣ, нужно концы салфетки прикрѣпить къ палкѣ, которую и положить на края кастрюли.

Опускать пудингъ нужно непремѣнно когда вода кипитъ ключемъ, подливая кипятку, чтобы пудингъ былъ постоянно покрытъ водою. Нужно наблюдать, чтобы вода не переставала кипѣть ни на минуту, пока пудингъ не сварится.

Если пудингъ варится въ формѣ на парѣ, (au bain-marie) то нужно взять форму съ отверстіемъ внизу, смазать ее масломъ, обсыпать сухарями, дать маслу хорошо застыть, наполнить форму приготовленной массой пальца на 2 отъ края, закрыть совершенно плотно крышкой, вставить форму въ кастрюлю, въ которой вода должна кипѣть ключемъ и варить, подливая кипятку.

Пудинги обливаются сабаіономъ, сладкимъ молочнымъ соусомъ или сливочнымъ масломъ, поджаренными съ сухарями, или подливкой изъ ягоднаго сыропа.

1091. **Пудингъ заварной**. Свѣжіе густые сливки слегка подогрѣть, положить ложку сливочнаго масла, прибавить, подсыпая понемногу муки, поставить на плиту, варить, постоянно мѣшая, до тѣхъ поръ, пока тѣсто не начнетъ отставать отъ кастрюли, снять съ огня и остудить совершенно, положить желтки, сахаръ, влить рюмку, померанцовой воды или каплю розоваго масла и тереть въ одну сторону $\frac{1}{2}$ часа, смѣшать осторожно съ взбитыми въ пѣну бѣлками. Смазать форму масломъ, обсыпать сухарями, выложить въ нее приготовленное тѣсто, вставить въ печь. Когда испечется, выложить на блюдо, облить сабаіономъ или подать отдѣльно смородинную или клюквенную подливку.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, $\frac{3}{4}$ стак. муки, 6 яицъ, $\frac{1}{2}$ стак. сахару, 1 лож. сливочн. масла, 2 лож. померанцовой воды или розоваго масла, 1 лож. масла, 2 сухаря. На сабаіонъ № 423.

1092. **Пудингъ шоколадный съ чернымъ хлѣбомъ.** Черствый черный хлѣбъ и шоколадъ натереть на теркѣ; сладкій и горькій миндаль столочь очень мягко, подливая понемногу воды, чтобы миндаль не замаслился; ваниль столочь съ сахаромъ; все это смѣшать, прибавить корицы, гвоздики, развести сливками, положить желтки, растертые добѣла съ сахаромъ, въ пѣну сбитые бѣлки, осторожно размѣшать, выложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, запечь. Подать съ шоколаднымъ соусомъ № 421.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. чернаго хлѣба, $\frac{1}{4}$ ф. шоколаду, 8 лот. сладкаго, 1 лот. горькаго миндалю, 1 вершокъ ванили, $\frac{1}{2}$ чайн. лож. корицы, 3 гвоздики, $\frac{1}{2}$ стак. самыхъ густыхъ сливокъ, $\frac{1}{2}$ стак. мелк. сахару, 6 яицъ, 1 лож. масла, 2 сухаря. На соусъ № 421.

1093. **Пудингъ изъ манной крупы.** Желтки растереть добѣла съ сахаромъ, положить манную крупу, мелко истолченый миндаль, розовую воду и взбитые въ пѣну бѣлки, размѣшать, выложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ печь. Подавая, облить сабаіономъ или подать отдѣльно сахаръ и сливки.

Выдать: 6 яицъ, $\frac{1}{2}$ стак сахару, 1 чашку ман. крупы, $\frac{3}{4}$ чашки сладк. и 10 зеренъ горькаго миндаля, 3 лож. розовой воды, 1 лож. масла, 2 сухаря. На сабаіонъ № 423.

1094. **Пудингъ изъ ржаныхъ сухарей.** Мелко истолченые и черезъ частое сито просѣянные сухари изъ ржанаго хлѣба смѣшать съ желтками, добѣла растертыми съ сахаромъ, сливками, толченой ванилью, лимонной цедрой, взбитыми въ пѣну бѣлками, переложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями изъ ржанаго хлѣба, вставить въ печь на 1 часъ.

Подать къ этому пудингу сахаръ и сливки.

Выдать: 6 яицъ, $\frac{1}{2}$ стак. сахару, $1\frac{1}{4}$ сухарей, $1\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, лимон. цедры, 1 вершокъ ванили, 1 лож. масла, 2 сухаря. Сливки и сахаръ.

1095. **Другимъ манеромъ.** Желтки, очень мелко истолченые и просѣянные сухари, сахаръ и сливочное масло растереть добѣла, положить ванили и сбитые бѣлки, размѣшать, переложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную ржаными сухарями, варить на парѣ или вставить не надолго въ печь, выложить на блюдо, подать съ сахаромъ и сливками или сабаіономъ.

Выдать: 8 яицъ, $\frac{1}{2}$ стак. сахару, $\frac{3}{4}$ стак. ржан. сухарей, 1 вершокъ ванили, $\frac{1}{8}$ ф. масла, $\frac{1}{4}$ стак. сухарей обсыпать форму.

Въ этотъ пудингъ можно прибавить ложку мелко изрѣзанныхъ цукатовъ.

1096. **Пудингъ изъ бѣлаго хлѣба**. Срѣзать верхнюю и нижнюю корки съ французской булки, (черствой) размочить ее въ цѣльномъ молокѣ, крѣпко отжать, смѣшать съ желтками, растертыми добѣла съ сахаромъ, мелко толченымъ сладкимъ миндалемъ, коринкою, изюмомъ безъ косточекъ или киш-

мишемъ, взбитыми въ пѣну бѣлками, переложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, запечь.

Выдать: 1 франц. булку, 2 стак. цѣльн. молока, 6 яицъ, 1/2 стак. сахару, 1/8 ф. сладк., 8 зеренъ горькаго миндалю, 1/8 ф. коринки, 1/8 ф. кишмишу, 1 лож. масла, 2 сухаря.

1097. **Пудингъ изъ сдобнаго хлѣба.** Сдобный хлѣбъ безъ корки размочить въ цѣльномъ молокѣ, растерать хорошенько съ желтками и сливочнымъ масломъ цѣлый часъ, положить коринки, стертой на сахаръ лимонной цедры, мѣшать еще минутъ 15, положить взбитые бѣлки, осторожно размѣшать. Чистую салфетку, вымытую безъ мыла, смазать сливочнымъ масломъ, выложить въ нее пудингъ, перевязать крѣпко тонкой веревочкой, оставивъ пустого мѣста пальца на 2—3, опустить въ кастрюлю съ крутымъ кипяткомъ и варить около часа. Подавая къ столу, облить малиновымъ сыропомъ.

Выдать: 1 ф., сдобнаго хлѣба, 1 лож. масла, 6—7 яицъ, 1/2 стак. сахару, цедры съ 1 лимона, 3/4 стак. коринки, 2 лож. масла смазать салфетку.

1098. **Пудингъ изъ творогу.** Свѣжій творогъ положить подъ гнетъ часа на два, протереть сквозь сито, положить въ него сахаръ, изюмъ безъ косточекъ или кишмишъ, масло, манную крупу и желтки, смѣшать съ бѣлками, взбитыми въ пѣну, переложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, запечь. Подать съ сабайономъ или какимъ нибудь другимъ сладкимъ соусомъ.

Выдать: 2 ф. творогу, 1 чашку сахара, 1 стак. изюму, 1/4 ф. чухонск. или сливочн. масла 3/4 чашки манной крупы, 6 яицъ, (1 лож. масла, 2 сухаря).

1099. **Пудингъ изъ яблокъ.** Кислосладкія яблоки очистить отъ кожицы, натереть на теркѣ; взять этой массы 1 стаканъ, смѣшать съ яйцами, сахаромъ, сливками, сухарями, масломъ, переложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, запечь. Подать отдѣльно сливки и сахаръ.

Выдать: 1 стак. тертыхъ яблокъ, 1/2 стак. яицъ, (желтки и бѣлки) 1 чашку мелкаго сахара, 1/2 стак. густыхъ сливокъ, 1/2 стак. сухарей, 2 лож. сливочн. масла, лимон. цедры или корицы, (1 лож. масла, 2 сухаря).

1100. **Пудингъ изъ сухарей.** Желтки растереть добѣла съ сахаромъ, смѣшать съ толченымъ горькимъ миндалемъ, взбитыми въ густую пѣну бѣлками, подсыпая понемногу мелко истолченыхъ сухарей, переложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями.

Выдать: 7 яицъ, 1 чашку сахара, 10 зеренъ горьк. миндаля, 3/4 стак. просѣян. сухарей, (1 лож. масла, 2 сухаря).

Вмѣсто толченыхъ сухарей можно взять столько же манной крупы.

1101. **Пудингъ съ лимонной цедрой.** Стереть желтки съ сахаромъ добѣла, прибавить истолченой ванили, муки, размѣшать какъ можно лучше. Снять на сахаръ цедру съ лимона, столочь этотъ сахаръ, всыпать въ тѣсто, выжать туда же сокъ изъ лимона. Взбить въ густую пѣну бѣлки, смѣшать съ тѣстомъ осторожно, мѣшая сверху внизъ, выложить въ форму, смазанную

масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ печь на 1/2 часа. Выложить на блюдо, облить сабаіономъ.

Выдать: 6 яицъ, 1/2 стак. муки, 1/2 лимона, 1/4 палочки ванили, 1/2 стак. сахару, (1 лож. масла, 2 сухаря). На сабаіонъ № 423.

1102. **Пудингъ изъ вишенъ.** Вишни перемыть, вычистить косточки, сложить въ кастрюлю, налить вина, прибавить сахару, мелко пошинкованной лимонной корки, корицы, поставить на огонь; когда вишни сварятся, отставить. Косточки потолочь, сложить въ кастрюлю, налить сливками, или цѣльнымъ молокомъ, проварить, процѣдить сквозь сито, остудить, вбить желтки, смѣшать съ мукою и взбитыми бѣлками. Форму или глубокое блюдо смазать масломъ, обсыпать сухарями, вылить половину тѣста, разложить вишни, залить остальнымъ тѣстомъ, присыпать мелкимъ сахаромъ, вставить въ печь на 3/4 часа. Подать вишневый соусъ или сливки и сахаръ.

Выдать: 1 1/2 ф. вишенъ, корку съ одного лимона, 1 стак. вина, 2 стак. сливокъ, 5 яицъ, 1/2 стак. муки, 1 стак. сахару, 1 лож. масла, 2 сахаря. На соусъ № 124.

Или вынуть косточки изъ 1 ф. вишенъ, 10—12 косточекъ столочь, смѣшать съ вишнями, влить 1/2 стак. легкаго вина, 1 1/2 стак. воды, сварить ягоды, протереть сквозь сито, положить цедры съ 1/2 лимона, 1/4 ф. сахару, немного толченой корицы, 1 чайн. ложечку картофельной муки, разведенной холодной водой, прокипятить.

1103. **Пудингъ съ померанцовымъ цвѣтомъ.** Растереть муку съ масломъ и двумя цѣлыми яйцами, развести сливками, смѣшать съ 4 желтками, сахаромъ, столченымъ въ мелкій порошокъ померанцовымъ цвѣтомъ, растерать 1/2 часа, положить пѣну отъ 4 бѣлковъ, осторожно перемѣшать сверху внизъ, выложить въ глубокое блюдо, прикрыть двумя взбитыми въ пѣну бѣлками, присыпать сахаромъ, вставить въ печь на 3/4 часа.

Выдать: 8 яицъ, 1/2 стак. муки, 2 стак. сливокъ, 3/4 стак. сахару, 1 чайн. лож. померанц. цвѣта, 1/8 ф. сливочн. масла.

1104. **Пудингъ изъ чернаго хлѣба съ вишнями.** (пропорція на 10 человѣкъ). Высушить черный хлѣбъ, истолочь, просѣять. Растереть въ каменной чашкѣ сливочное масло, положить по одному, не переставая мѣшать, желтки, всыпать сахаръ, взбивать ложкой до тѣхъ поръ, пока побѣлѣетъ, всыпать мелко порубленный миндаль, пшеничную и муку изъ ржанаго хлѣба, смѣшать съ взбитыми въ густую пѣну бѣлками. Тонкую жестяную или мѣдную форму смазать масломъ, обсыпать сухарями, влить въ нее немного приготовленнаго тѣста, вставить въ горячую печь на нѣсколько минутъ, чтобы тѣсто слегка зарумянилось; не вынимая формы изъ печки, положить вишенъ безъ косточекъ, смѣшанныхъ съ сахаромъ, залить тѣстомъ, запечь, повторить это раза 4. Когда форма наполнится, дать испечься пудингу совершенно. Если вынимать форму изъ печки всякій разъ, то пудингъ будетъ тяжелый и непремѣнно съ закаломъ.

Выдать: $1^1/_2$ ф. вишенъ, $^1/_4$ ф. сливочн. масла, $^1/_4$ ф. сладк. миндаля, $^3/_4$ стак. муки изъ ржан. хлѣба, 10 яицъ, 1 стак. сахару, (1 лож. масла, 2 сухаря).

1105. **Пудингъ изъ сметаны заварной.** Самую свѣжую сметану вскипятить съ мукой и ложкой масла, не переставая мѣшать, протереть сквозь сито; когда остынетъ, положить сахаръ съ стертой на него лимонной цедрой и желтки, выбить какъ можно лучше, смѣшать съ взбитыми бѣлками, переложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ печь на $^1/_2$ часа. Когда пудингъ зарумянится и поднимется, полить его сверху ромомъ. Подавая, выложить на блюдо, скропить лимоннымъ сокомъ и присыпать сахаромъ, или подать съ сабаіономъ или сладкимъ соусомъ. Можно прибавить въ тѣсто $^1/_8$ ф. коринки.

Выдать: 2 стак. самой свѣжей сметаны, 1 стак. пшеничн. муки, 1 лож. масла, $^3/_4$ стак. сахару, цедру съ 1 лимона, 1 рюмку бѣл. рому, 6 яицъ. На сабаіонъ № 423, или на сладкій соусъ № 420, (1 лож. лимон. сока, 2 лож. сахару).

1106. **Пудингъ женевскій.** Свѣсить яйца, взять масла, муки и сахару столько, сколько будутъ вѣсить яйца. Масло распустить, всыпать въ него сахаръ, цедру съ 1 лимона, немного мушкатнаго орѣха, кто любитъ, щепотку соли, мѣшать, подсыпая понемногу муки, положить желтки, выбить хорошенько и поставить на $^1/_4$ часа на самый легкій огонь, не переставая мѣшать, потомъ снять, остудить, положить взбитые въ пѣну бѣлки, перелить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ печь на $^3/_4$ часа.

Выдать: 6 яицъ, муки, масла, сахару по вѣсу яицъ, 1 лимонъ, $^1/_8$ мушкат. орѣха, 2 лож. масла, 2 сухаря.

1107. **Пудингъ изъ апельсиновъ.** Очистить отъ кожицы апельсины, разнять ихъ на доли, вынуть всѣ сѣмячки, сложить въ кастрюлю, налить бѣлымъ виномъ, (сотерномъ) накрыть крышкой и варить, пока не разварятся, протереть сквозь сито, остудить. Желтки растереть съ сахаромъ добѣла, всыпать картофельной муки, положить пюре, цедру съ $^1/_2$ апельсина, вымѣшать хорошенько, смѣшать осторожно съ взбитыми бѣлками, перелить въ форму, вставить въ печь.

Выдать: 3 апельсина, $^3/_4$ стак. бѣл. вина, 6 яицъ, $^1/_2$ стак. сахара, $^1/_2$ стак. картофельн. муки, цедры съ $^1/_2$ апельсина.

1108. **Пудингъ изъ рису постный.** Сварить рисъ въ водѣ, чтобы былъ мягкій, откинуть на друшлакъ, дать водѣ стечь совершенно, переложить въ каменную чашку, смѣшать съ сахаромъ, толченой корицей, цедрой, снятой на сахаръ. Перемыть черносливъ и кишмишъ, обдать крутымъ кипяткомъ, закрыть, дать стоять, пока не остынетъ вода, тогда слить ее, положить сахару, ванили, малиноваго варенья, смѣшать съ рисомъ и сокомъ изъ лимона. Сполоснуть форму холодной водой, обсыпать мелкимъ сахаромъ, выложить въ нее рисъ, поставить въ холодное мѣсто. Подавая, выложить на блюдо и облить какимъ нибудь сыропомъ.

Выдать: 1 ф. рису, $^1/_3$ ф. кишмишу, $^1/_2$ ф. чернослива, 1 стак. сахару, 1 лимонъ, 1 чайн. лож. корицы, $^1/_4$ палочки ванили, $^1/_2$ ф. варенья.

1109. **Пудингъ изъ булки съ миндалемъ и вареньемъ.** Срѣзать тонко корку съ французской булки, натереть ее на теркѣ, сложить въ кастрюлю, прибавить мелко покрошеннаго сладкаго миндаля, налить сливокъ, поставить на плиту, варить, мѣшая постоянно, чтобы не пригорѣло. Когда образуется сплошная масса, снять съ огня, остудить, влить растопленнаго сливочнаго масла, добѣла растертые съ сахаромъ желтки, положить мелко порѣзанныхъ цукатовъ, ягоднаго варенья безъ сока, сбитые въ пѣну бѣлки, размѣшать, переложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ печь на 1 часъ.

Выдать: 1 франц. булку, 1 стак. сахару, 1 чашку сладк. миндаля, въ томъ числѣ 10 зеренъ горькаго 3 стак. сливокъ, $^1/_2$ стак. масла, 7 яицъ, $^1/_8$ ф. цукатовъ, $^1/_2$ стак. варенья безъ сыропа, 2 сухаря.

1110. **Пудингъ изъ грецкихъ орѣховъ.** Очистить отъ скорлупы грецкіе орѣхи, обдать ихъ кипяткомъ, снять верхнюю темную кожицу, мелко столочь, подсыпая понемногу, сахара, чтобы не замаслились. Булку натереть на теркѣ, налить цѣльнымъ молокомъ или не густыми сливками, дать постоять, чтобы булка разбухла, растереть хорошенько ложкой, смѣшать, съ чухонскимъ или сливочнымъ масломъ, толчеными орѣхами, растертыми добѣла съ сахаромъ желтками и взбитыми въ густую пѣну бѣлками, переложить немедленно въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ печь на $^3/_4$ часа или варить на парѣ $1^1/_2$ часа.

Выдать: $1^1/_2$ чашки сахару, $^1/_3$ ф. масла, 7 яицъ, 1 ф. грецкихъ орѣховъ, $^3/_4$ французск. булки, 2 стак. молока или сливокъ, (1 лож. масла, 2 сухаря).

1111. **Пудингъ съ лимоннымъ сокомъ.** Влить въ кастрюлю молока, смѣшать съ мукою и ложкой масла, поставить на небольшой огонь, мѣшать, не переставая; когда сгустится, снять съ огня, остудить. Масло растереть добѣла, вбивая по одному желтки, всыпать сахаръ, цедру съ 1 лимона, растерать хорошенько $^1/_2$ часа, смѣшать съ остывшимъ тѣстомъ, сокомъ выжатымъ изъ лимона и взбитыми въ густую пѣну бѣлками, переложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ печь на 1 часъ.

Выдать: $^1/_2$ стак. муки, 2 полн. лож. сливочн. масла, 1 стак. молока, 6 яицъ, 1 лимонъ, $^3/_4$ стак. сахару, (1 лож. масла, 2 сухаря).

1112. **Пудингъ изъ смоленской крупы съ изюмомъ.** Смоленскую крупу просѣять, чтобы не осталось муки, перетереть ее съ 1 яйцомъ, высушить; молоко вскипятить съ лож. масла, всыпать крупу, размѣшать, поварить минутъ 10, выложить въ чашку, остудить. Желтки растереть добѣла съ сахаромъ, смѣшать съ кашей, изюмомъ безъ сѣмячекъ или кишмишемъ, взбитыми въ пѣну бѣлками, переложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, запечь. Или сварить пудингъ на парѣ.

Выдать: 3 стак. молока, 1 стак. крупы, 7 яицъ, $^1/_2$ стак. сахару, $^1/_4$ ф масла, 2 сухаря, $^3/_4$ стак. изюму.

1113. **Пудингъ „Дипломатъ“.** Апельсины очистить отъ кожицы, раздѣлить на доли, или нарѣзать ломтиками, сѣмячки выбрать, обсыпать апельсины сахаромъ. Форму смазать масломъ, положить рядъ нарѣзанныхъ апельсиновъ, рядъ бисквитовъ кондитерскихъ или домашнихъ, опять рядъ апельсиновъ, бисквитовъ и т. д., не наполняя однако форму до краевъ. Сливки вскипятить, остудить, смѣшать съ желтками и сахаромъ, вылить въ форму, вставить въ печь на 1/2 часа или варить на парѣ 3/4 часа.

Выдать: 1/2 ф. кондитерскихъ или домашнихъ бисквитовъ, 3 апельсина, 3/4 стак. сахара, 1 1/2 стак. сливокъ, 4 желтка, 2 цѣлыхъ яйца, 1 лож. сливочн. масла.

1114. **Пудингъ изъ каштановъ.** Каштаны очистить, сложить въ кастрюлю, налить молока, разварить, мѣшая почаще, чтобы не пригорѣли, протереть сквозь сито. 2 стак. этого пюре развести 1 1/2 стак. сливокъ, положить сахаръ, прокипятить. Масло растереть хорошенько съ мукой, выложить въ каштаны, еще разъ прокипятить, снять съ огня, остудить, положить желтки и пѣну отъ бѣлковъ, размѣшать, переложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ печь на 3/4 часа, выложить на блюдо.

Подается съ сабаіономъ № 423.

Выдать: 1 ф. каштановъ, 1 бут. сливокъ, 5 яицъ, 1/8 ф. масла, 1/2 стак. муки, 3/4 стак. сахару, 1 1/2 лож. масла и 2 сухаря.

1115. **Пудингъ изъ макаронъ съ творогомъ.** Тонкія макароны поломать на куски, опустить въ кипящее молоко, сварить, откинуть на дуршлакъ, остудить. Творогъ, хорошо отжатый, протереть сквозь сито, смѣшать съ сахаромъ, масломъ, сметаной, желтками, макаронами и сбитыми бѣлками, переложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, запечь, выложить на блюдо; отдѣльно подать мелкій сахаръ, корицу и сметану.

Выдать: 1 1/2 ф. творогу, 1/2 ф. макаронъ, 1 бут. молока, 1/4 ф. масла, 1 стак. сметаны, 1/2 стак. сахару, (2 сухаря, 1 лож. масла).

Для запаха можно положить цедры съ 1 лимона или 6—7 зеренъ горькаго миндаля.

1116. **Пудингъ изъ творогу съ миндалемъ и цукатами.** Свѣжій творогъ положить подъ прессъ на 2 часа, протереть его сквозь сито. Сладкій и горькій миндаль очистить отъ кожицы, мелко истолочь, подливая понемногу бѣлка, смѣшать съ творогомъ, положить сливочнаго масла, корицы, ванили, лимонной цедры, мелко нарѣзанныхъ цукатовъ, растертые добѣла съ сахаромъ желтки, и взбитые въ пѣну бѣлки, размѣшать, переложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ печь. Когда испечется, выложить на блюдо, облить сабаіономъ или сладкимъ соусомъ.

Выдать: 1 1/2 ф. творогу, 1 стак. сладк. и 10 зеренъ горьк. миндаля, 3/4 стак. сахару, 1 лимонъ, 1/2 чайн. лож. корицы, 1 вершокъ ванили, 6 яицъ, 1 бѣлокъ, 1/3 ф. масла, 2 сухаря, 1/8 ф. цукатовъ. На сабаіонъ № 423 или сладкій соусъ № 420.

1117. **Пудингъ изъ шпината.** Мякишъ черствой булки сложить въ чашку, налить сливокъ; когда булка хорошо разбухнетъ, растереть ложкой, чтобы не было комочковъ; масло растереть добѣла, смѣшать съ булкой, положить толченый миндаль, лимонную цедру, съ сахаромъ растертые добѣла желтки, сокъ изъ свѣжаго шпината и взбитые бѣлки, смѣшать, выложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, испечь. Подать съ сабаіономъ или молочнымъ соусомъ.

Выдать: 1 франц. булку, 2 стак. сливокъ, 1/4 ф. чухонск. масла, 6 яицъ, 1/2 стак. мелк. сахара, 1/2 стак. толчен. миндаля, цедру съ 1 лимона, 4 лож. сока изъ шпината, (1 лож. масла и 2 сухаря). На сабаіонъ № 423 или молочный соусъ № 417.

1118. **Пудингъ изъ саго.** Бѣлое саго обдать кипяткомъ, размѣшать, слить воду, обварить еще разъ, откинуть на сито, перелить нѣсколько разъ холодной водой, всыпать въ холодное молоко; когда закипитъ, положить 2 ложки сливочнаго масла, варить на легкомъ огнѣ, часто мѣшая, чтобы не пригорѣло. Когда погустѣетъ и крупа сдѣлается прозрачной, выложить кашу въ чашку, остудить, смѣшать съ мелкимъ сахаромъ, ванилью или мелко нашинкованной померанцовой коркой, ромомъ, желтками и взбитыми бѣлками, переложить въ форму, смазанную масломъ, и обсыпанную сухарями. Подать съ сабаіономъ.

Выдать: 3 стак. цѣльн. молока, 1 1/4 стак. саго, 2 лож. рому, 1/3 стак. сахару, 1/4 ф. масла, 4 яйца, апельсин. корки или кусочекъ ванили, 2 сухаря. На сабаіонъ № 423 или № 418.

1119. **Пудингъ съ яблоками.** Яблоки очистить отъ кожицы, вынутъ сердцевинки и сѣмячки, нарѣзать толстыми ломтиками, обвалять въ сахарѣ и обжарить въ несоленомъ чухонскомъ маслѣ. Смазать форму или кастрюлю масломъ, обсыпать сухарями, обложить дно и бока кастрюли жареными яблоками. Разбить хорошенько яйца со сливками или цѣльнымъ молокомъ, всыпать натертой черствой булки, немного толченой корицы, 1/2 стак. сахару, влить самой свѣжей сметаны, размѣшать какъ можно лучше, вылить въ форму съ яблоками, вставить въ печь на 3/4 часа. Подавая, выложить на блюдо, облить какимъ нибудь ягоднымъ сиропомъ, всего лучше малиновымъ или вишневымъ.

Выдать: 5—6 яблокъ, стак. сахару, 1/8 ф. масла, 5 яицъ, 1 1/2 стак. молока, 1 1/2 франц. булки, 3/4 стак. сметаны, 1/2 чайн. лож. корицы (1 лож. масла, 3 сухаря).

1120. **Пудингъ изъ мозговъ.** Отварить мозгъ въ соленой водѣ съ 3 ложками уксуса, остудить, протереть сквозь сито, положить соли, мелко истолченаго перца, мушкатнаго орѣха, масла, желтки, пѣну отъ взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, переложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ печь на 20 минутъ. Выложить на блюдо, облить соусомъ изъ шампиніоновъ и подать.

Выдать: 2 телячьихъ или 1 воловій мозгъ, соли, 1/4 ф. масла, 6 зеренъ перцу, 1/8 мушкат. орѣха, 2 сухаря. На соусъ изъ шампиніоновъ № 380.

1121. **Пудингъ картофельный.** Очищенный отъ кожицы, перемытый картофель отварить въ водѣ съ солью, горячій протереть, положить мозгу изъ

костей, и тертаго на теркѣ голландскаго или швейцарскаго сыра, желтки, развести молокомъ, подливая его понемногу, вымѣшать хорошенько, прибавить взбитые бѣлки, смѣшать, выложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, запечь. Къ этому пудингу подается сливочное или чухонское масло, поджаренное съ сухарями.

Выдать: картофельн. пюре 2 стак., 1/4 ф. масла, 1/4 ф. сахару, померанц. цвѣта, 1/4 ф. сыру, 1/4 ф. мозга изъ костей, 1 1/2 стак. цѣльн. молока, 5 яицъ. (1 лож. масла, 2 сухаря).

1122. **Пудингъ изъ картофеля превосходный.** Разсыпчатый картофель очистить, порѣзать небольшими кусками, перемыть въ холодной водѣ, сложить въ кастрюлю, налить цѣльнымъ молокомъ такъ, чтобы только покрыло картофель, сварить, откинуть на рѣшето и горячій протереть черезъ сито. На каждый стаканъ этого пюре берется 5 яицъ, 1 ложка растопленнаго чухонскаго или сливочнаго масла 1 чайная ложечка мелко толченой, просѣянной корицы и 2 ложки мелкаго сахара. Желтки растереть съ сахаромъ добѣла, смѣшать съ картофельнымъ пюре и корицей, положить въ густую пѣну взбитые бѣлки, размѣшать осторожно сверху внизъ. Форму смазать побольше масломъ, обсыпать сухарями, выложить въ нее пудингъ, поставить въ горячую печь на 1/2 часа. Отпуская къ столу, выложить пудингъ на блюдо; подать къ нему растопленное сливочное масло и сахаръ, или сливочное масло, поджаренное съ сухарями. Картофель свареный въ молокѣ теряетъ свой характерный запахъ и вкусъ и потому очень трудно угадать изъ чего приготовленъ этотъ пудингъ.

Выдать: на 6 человѣкъ: 2 стак. картофельн. пюре, 10 яицъ, 2 чайн. ложеч. корицы, 2 полн. стол. лож. масла, 4 лож. сахару, молока, (2 лож. масла, 2 сухаря).

1123. **Пудингъ изъ рыбы.** (пропорція на 8—10 человѣкъ). Приготовлять этотъ пудингъ всего лучше изъ щуки или судака.

Рыбу очистить, выпотрошить, вымыть, снять кожу, отдѣлить мясо отъ костей, изрубить какъ можно мельче съ лукомъ, поджареннымъ въ маслѣ, зеленью петрушки, булкой, размоченной въ сливкахъ и отжатой, протереть сквозь частое сито, положить сливочнаго масла, самой свѣжей густой сметаны, или густыхъ сливокъ, очень мелко покрошенной лимонной цедры, выбить какъ можно лучше, положить желтки, бить опять 15 минутъ, смѣшать съ бѣлками, взбитыми въ пѣну. Салфетку смазать чухонскимъ масломъ, выложить въ нее пудингъ, свободно связать веревочкой концы и варить около 2 часовъ или переложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, испечь въ печкѣ. Подавая, выложить на блюдо, облить соусомъ изъ шампиніоновъ или разогрѣть 1 1/2 ложки чухонскаго масла, поджарить въ немъ, мѣшая, 1 ложку муки, положить вымытыхъ, снятыхъ съ костей сарделекъ, изрубленныхъ вмѣстѣ съ 1/2 луковицей, поджарить, развести 2 стак. бульона положить

каперсовъ, нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зеренъ, прокипятить 2—3 раза, облить пудингъ.

Выдать: 2 1/2 ф. рыбы, 1/2 луковицы, соли, 1 франц. булку, 1/3 ф. масла, 1 стак. сливокъ, лимон. цедры съ 1/2 лимона, 4 желтка, 7 бѣлковъ, 1 стак. очень густыхъ сливокъ, (2 сухаря, 2 лож. масла).

1124. **Пудингъ изъ раковъ.** Отварить раки съ солью и укропомъ, (класть раки непремѣнно въ кипятокъ), вычистить шейки, разрѣзать каждую пополамъ. Срѣзать тонко корку съ французской булки, (вчерашней) размочить въ молокѣ, крѣпко отжать, растереть хорошенько съ раковымъ масломъ, вбивая по одному желтки, положить очень немного сахару, мушкатнаго цвѣта, соли, лимонной цедры, вымѣшивать 20 минутъ, прибавить раковыя шейки и взбитые въ пѣну бѣлки, переложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ печь на 1 часъ. Къ этому пудингу подать растопленное раковое или сливочное масло.

Выдать: 20 раковъ, 1 франц. булку, 1 стак. сливокъ, 1/3 ф. раков. масла, 6 яицъ, соли, мушкат. цвѣта, цедры съ 1/2 лимона, неполн. лож. мелкаго сахара, (1 лож. масла, 2 сухаря).

1125. **Пудингъ изъ рису съ раками.** Сварить густую рисовую кашу на молокѣ съ масломъ, выложить на блюдо, остудить. Раки отварить съ солью и зеленью укропа, шейки очистить, порѣзать, положить въ кашу вмѣстѣ съ жиромъ, который находится внутри раковъ. Желтки растереть добѣла, смѣшать съ кашей, прибавить соли, мушкатнаго орѣха, смѣшать осторожно съ взбитыми бѣлками, выложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, испечь. Подавая на столъ, выложить на блюдо, облить слѣдующимъ соусомъ: 1/8 ф. раковаго масла вскипятить, всыпать 1 1/2 лож. муки, проварить, развести сливками и бульономъ, въ которомъ варились раки, всыпать соли и мушкат. орѣха; 3 желтка взбить добѣла и передъ самой подачей къ столу, вылить ихъ въ соусъ, быстро мѣшая, облить пудингъ и подать.

Выдать: 3 1/2 стак. молока, 1 1/2 стак. рису, 6—7 яицъ, соли, 1/4 мушкат. орѣха, 1/4 ф. сливоч. или хорош. чухонск. масла, 30—35 раковъ. На соусъ: 1/8 ф. раков. масла, 1 1/2 лож. муки, 2 стак. сливокъ, 1 стак. бульону, 3 желтка, 1/8 мушкат. орѣха.

1126. **Пудингъ изъ куръ.** Обжарить сочно 3 молодыхъ жирныхъ курицы, кожу снять прочь, обобрать мясо съ костей, очень мелко изрубить, положить намоченной въ сливкахъ и отжатой булки, сливочнаго или раковаго масла, соли, перцу, мушкат. орѣха, порубить еще, протереть, положить раковыхъ шеекъ, очищенныхъ и разрѣзанныхъ пополамъ, желтки, растертые добѣла и взбитые бѣлки, размѣшать, выложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, поставить въ кастрюлю съ горячей водой такъ, чтобы вода доходила только до краевъ формы и варить 1/2 часа, подливая кипятку, если вода будетъ выкипать. Выложить на блюдо, облить соусомъ изъ шампиніоновъ или раковымъ соусомъ.

Выдать: 3 курицы, 1 франц. булку, 1/2 ф. сливочн. масла, 1 1/2 стак. сливокъ, соли, перцу, 1/4 мушкат. орѣха, 7 яицъ, 30 раковъ, 1 лож. масла, 2 сухаря. На соусъ изъ шампиніоновъ № 381 или на раковый соусъ № 383.

1127. **Пудингъ итальянскій на дрождяхъ.** Заварить муку $1\frac{1}{2}$ стак. кипящаго молока, вымѣшать хорошенько, вбить желтки, положить дрождей, растопленнаго сливочнаго масла, соли и пѣну отъ 2 бѣлковъ, бить до тѣхъ поръ, пока начнетъ отставать отъ ложки, переложить въ форму, смазанную масломъ, поставить въ теплое мѣсто. Когда хорошо поднимется, поставить въ кастрюлю съ теплой водой, поставить на плиту, варить около часа, подливая кипятку. Подавая, выложить на блюдо. Отдѣльно подать горячее сливочное масло.

Выдать: $\frac{1}{2}$ стак. муки, $1\frac{1}{2}$ стак. молока, соли, 2 лож. дрожд., $2\frac{1}{2}$ лож. масла, 4 желтка, 2 бѣлка, 1 лож. масла смазать форму.

1128. **Пудингъ бисквитный съ лимономъ.** Хорошій большой лимонъ сварить въ водѣ такъ, чтобы можно было проколоть его соломенкою, обтереть насухо салфеткой, протереть сквозь сито; желтки растереть съ сахаромъ добѣла, смѣшать съ цедрой, снятой съ лимона, протертымъ лимономъ и взбитыми бѣлками, подсыпая понемногу картофельной муки, переложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ печь на $\frac{1}{2}$ часа. Когда испечется, выложить на блюдо, облить сабаіономъ.

Выдать: 1 большой лимонъ, 3 лож. картофельн. муки, 7 яицъ, $\frac{1}{2}$ стак. сахару, 1 полн. лож. сливочн. масла, 2 сухаря.

1129. **Пудингъ изъ саго съ фисташками.** Сварить бѣлое саго въ молокѣ какъ сказано въ № 1118, остудить. Фисташки очистить отъ скорлупы, мелко истолочь съ сахаромъ смѣшать съ кашей, положить желтки, растертые добѣла съ сахаромъ, взбитые въ пѣну бѣлки, осторожно размѣшать, переложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ печь на $\frac{3}{4}$ часа. Подать съ сабаіономъ или миндальнымъ соусомъ.

Выдать: $1\frac{1}{4}$ стак. бѣл. саго. 3 стак. цѣльн. молока, $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{3}$ стак. сахару, 4 яйца, кусочекъ ванили, $\frac{1}{3}$ ф. фисташекъ, 2 сухаря. На сабаіонъ № 423 или № 426.

1130. **Пломъ-пудингъ.** Почечный жиръ мелко изрубить, смѣшать хорошо съ мозгомъ изъ костей, положить натертой на теркѣ булки, сахару, 3 желтка, мелко толченаго мушкатнаго орѣха, изюму безъ косточекъ или кишмишу, коринки, мелко пошинкованнаго сладкаго миндаля, цукатовъ, померанцовой корки, влить $\frac{1}{2}$ рюмки рому, вымѣшать хорошенько, положить пѣну отъ 8 бѣлковъ, размѣшать, переложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ другую кастрюлю съ кипяткомъ, варить часъ, подливая кипятку. Когда будетъ готовъ, осторожно выложить на блюдо, облить слѣдующимъ соусомъ: 2 ложки муки развести теплой водой, положить мелкаго сахару, ложку масла, влить 2 рюмки рому или араку, размѣшать, прокипятить, не переставая мѣшать, влить рюмку спирту, облить пудингъ, зажечь и сейчасъ же подать, или облить сабаіономъ и ромомъ, зажечь.

Или смѣшать хорошенько $\frac{1}{2}$ франц. булки (5 коп.) натертой на теркѣ, $\frac{1}{3}$ ф. почечнаго жира, $\frac{1}{3}$ ф. мозга изъ костей, цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{2}$ стакана сахару, $\frac{1}{2}$ стак. кишмишу, $\frac{1}{2}$ стак. коринки, $\frac{1}{8}$ ф. цукатовъ, $\frac{1}{2}$ стак. муки, мушкат. орѣхъ, 3 яйца, влить $\frac{2}{3}$ рюмки мадеры, столько же малаги, $\frac{1}{2}$ рюмки рому, размѣшать, переложить въ салфетку, смазанную масломъ, опустить въ кипятокъ, варить подъ крышкой $3\frac{1}{2}$ часа.

Коринку и кишмишъ нужно перебрать, вымыть и насухо вытереть; цукаты мелко покрошить.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. почечн. жира, $\frac{1}{4}$ ф. мозговъ изъ костей, $\frac{1}{2}$ франц. булки, $\frac{1}{4}$ ф. сахару, 3 желтка, $\frac{1}{4}$ мушкат. орѣха, $\frac{1}{2}$ рюмки рому, $\frac{1}{4}$ ф. коринки, $\frac{1}{4}$ ф. кишмишу, $\frac{1}{4}$ стак. сладк. миндаля, $\frac{1}{4}$ ф. цукатовъ, 8 бѣлковъ, 1 лож. масла, (2 сухаря).

1131. **Суфле.** (пропор. на 8 челов.). Вскипятить въ кастрюлѣ сливки съ сливочнымъ масломъ, всыпать понемногу, не переставая мѣшать, муку, выбить хорошенько, остудить, смѣшать съ желтками, стертыми добѣла съ сахаромъ, корицей, ванилью и взбитыми въ густую пѣну бѣлками, переложить въ глубокое фаянсовое или металлическое блюдо, вставить въ не очень жаркую печь на 20—25 минутъ. Подать въ томъ же блюдѣ. Отдѣльно подать сливки и сахаръ.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, 1 стак. растоплен. сливоч. масла, $2\frac{1}{2}$ стак. муки, 8 яицъ, 1 стак. сахару, $\frac{1}{2}$ чайн. лож. толчен. корицы, 1 вершокъ ванили.

1132. **Суфле съ вареньемъ.** Стереть добѣла желтки съ сахаромъ, прибавить толченой корицы и лимонной цедры. Бѣлки взбить въ густую пѣну, осторожно смѣшать съ желтками, подсыпая понемногу картофельную муку. Въ глубокое блюдо положить вишневаго или малиноваго варенья, выложить на него приготовленное суфле, вставить въ печь на 20 минутъ.

Выдать: 7 яицъ, $\frac{3}{4}$ стак. сахара, $\frac{1}{4}$ лож. корицы, 1 лимонъ, 2 стол. лож. картофел. муки, 1 стак. варенья.

1133. **Суфле изъ саго.** Положить въ кастрюлю масло и муку, поставить на плиту, чтобы кипѣло; когда мука подрумянится, развести вскипяченными 1 разъ сливками, вливая понемногу, вымѣшать хорошенько, остудить. Американское бѣлое саго отварить въ водѣ, откинуть на сито, смѣшать съ заваренной мукой, цедрой, стертой на сахаръ съ 1 лимона, желтками, выбить получше, положить пѣну отъ бѣлковъ, смѣшать. Глубокое блюдо смазать сливочнымъ масломъ, переложить въ него суфле, вставить въ печь на 20 минутъ. Когда поднимется и хорошо зарумянится, подать въ томъ же блюдѣ. Отдѣльно подать сливки и сахаръ.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. сливочн. масла, 2 лож. муки, $2\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, $\frac{1}{2}$ ф. американск. саго, 1 лимонъ, 6 яицъ, $\frac{2}{3}$ стак. сахара.

1134. **Суфле съ картофельной мукой заварное.** Положить въ кастрюлю сливочное масло, картофельную муку, мелкій сахаръ, ваниль, развести все это цѣльнымъ молокомъ или сливками, поставить на плиту, держать на огнѣ, пока погустѣетъ, безпрестанно мѣшая, остудить, положить желтки, выбить какъ можно лучше, смѣшать съ взбитыми въ густую пѣну бѣлками и сейчасъ же переложить въ кастрюлю, обложенную смазанной сливочнымъ ма-

сломъ бумагою, вставить въ горячую печь. Когда будетъ готово, выложить осторожно на блюдо. Отдѣльно подать сахаръ и сливки.

Выдать: 1/4 ф. сливочн. масла, 1/4 ф. картоф. муки, 1 стак. сахара, 3 стак. сливокъ, 1/2 палочки ванили, 8 яицъ, 2 лож. масла смазать бумагу.

1135. **Суфле изъ грецкихъ орѣховъ.** Свѣжіе грецкіе орѣхи очистить отъ скорлупы, истолочь очень мелко, подливая понемногу бѣлка, сложить въ кастрюлю, прибавить 5 желтковъ, мелкаго сахару, сливокъ, размѣшать, поставить на плиту, варить, пока сдѣлается густо какъ сметана, но не кипятить, остудить, протереть сквозь сито, смѣшать осторожно съ взбитыми въ густую пѣну бѣлками, переложить въ глубокое блюдо или суфлейницу, вставить въ печь, чтобы запеклось. Подать сливки и сахаръ.

Выдать: 3/4 ф. грецк. орѣховъ, 7 желтковъ, 12 бѣлковъ, 1 стак. сахару, 1/2 стак. сливокъ.

1136. **Суфле изъ грецкихъ орѣховъ и фисташекъ.** Очистить отъ скорлупы орѣхи и фисташки, истолочь ихъ очень мелко, подливая понемногу розовой воды; желтки растереть добѣла съ сахаромъ, смѣшать съ толчеными орѣхами и фисташками, мелко покрошенными цукатами, толченой и просѣянной корицей, сухарями, положить взбитые въ густую пѣну бѣлки, размѣшать осторожно, переложить въ суфлейницу или глубокое блюдо, запечь въ умѣренной печи.

Выдать: 1/3 ф. орѣховъ, 1/3 ф. фисташекъ (безъ скорлупы), 1/4 ф. цукатовъ, 1 стак. сахару, 8 яицъ, 6 лож. розовой воды, 1/2 стак. толчен. сухарей, корицы или ванили.

Вмѣсто грецкихъ орѣховъ можно взять тоже количество сладкаго миндаля.

1137. **Суфле шоколадное.** Муку, сметану, тертый шоколадъ, немного толченаго и просѣяннаго кардомона и корицы вскипятить, мѣшая, остудить; желтки растереть добѣла съ сахаромъ, смѣшать съ шоколадомъ, положить взбитые бѣлки, переложить въ глубокое фаянсовое блюдо, поставить въ печь на 3/4 часа. Подать сливки.

Выдать: 2 стак. самой свѣжей сметаны, 1/2 стак. муки, 3 зерна кардомона, 1/8 ф. шоколаду, 1/3 стак. сахару, 6 яицъ, корицы или ванили.

1138. **Суфле миндальное.** Сладкій и 10 шт. горькаго миндаля очистить отъ кожицы, мелко истолочь, подливая понемногу молока, положить желтки, сахаръ, сокъ изъ лимоновъ, мѣшать до тѣхъ поръ, пока поднимется, положить муку и взбитые бѣлки, размѣшать, переложить въ глубокое блюдо, вставить въ печь на 15—20 минутъ.

Выдать: 1/2 ф. сладк. миндаля и 10 шт. горьк., 2 лож. муки, 8 яицъ, 2 лимона.

1139. **Суфле съ ванилью заварное.** Положить въ кастрюлю сливочное масло, сахаръ, картофельную и пшеничную муку, ваниль, развести цѣльнымъ молокомъ или не очень густыми сливками, поставить на плиту, варить, постоянно мѣшая, пока не погустѣетъ, отставить, остудить, вбить по одному

желтки, не переставая мѣшать, положить взбитые бѣлки и сейчасъ же переложить въ глубокое блюдо или форму, смазанную масломъ, вставить въ печь.

Выдать: 1/2 лож. сливоч. масла. 1/4 ф. картоф. муки, 1/8 ф. пшеничн. муки, 1/4 ф. сахару, 1/2 палочки ванили, 1 бут. молока или сливокъ, 9 яицъ.

1140. **Воздушный пирогъ изъ свѣжихъ яблокъ.** Кислосладкія яблоки испечь, протереть сквозь рѣшето, положить мелкаго сахара, растереть хорошенько, осторожно смѣшать со взбитыми бѣлками, сложить на блюдо горкой, обсыпать сахаромъ и сейчасъ же вставить въ печь на 15—20 минутъ. Подается горячій. Подать мелкій сахаръ и сливки.

Выдать: 5—6 больш. яблокъ, 8 яицъ, 1/2 стак. сахара.

Точно такъ же приготовляется воздушный пирогъ изъ айвы. Изъ оставшихся желтковъ сдѣлать сабаіонъ къ какому нибудь пудингу.

1141. **Воздушный пирогъ изъ чернослива.** Черносливъ перемыть, сварить въ водѣ до совершенной мягкости, слить всю воду, протереть сквозь сито, положить мелкаго сахара, размѣшать. Бѣлки поднять, смѣшать съ пюре изъ чернослива, переложить на блюдо, обсыпать сахаромъ, вставить въ печь на 15—20 минутъ. Отдѣльно подать сахаръ и сливки.

Выдать: 1 1/2 стак. чернослива, 1/2 стак. сахара, 7 яицъ.

1142. **Воздушный пирогъ съ картофельной мукой.** Желтки растереть добѣла съ сахаромъ, всыпать картофельную муку, размѣшать. Бѣлки взбить въ холодномъ мѣстѣ въ густую пѣну, смѣшать съ желтками, сложить на блюдо, поставить въ печь на 1/2 часа.

Выдать: 7 яицъ, картофельн. муки 1 1/2 стол. лож., сахару 2/3 стак.

1143. **Воздушный пирогъ изъ земляники или малины и другихъ ягодъ.** Малину, клубнику и пр. протереть сквозь сито, смѣшать съ сахаромъ и взбитыми бѣлками, переложить на блюдо, обсыпать сахаромъ, вставить въ печь на 15 минутъ. Подать сахаръ и сливки.

Если ягоды, изъ которыхъ дѣлается пирогъ, очень сладки,— сахару нужно меньше.

Выдать: 3 стак. ягодъ, 1/2 стак. сахара, 7 яицъ.

1144. **Воздушный пирогъ изъ апельсина.** Большой апельсинъ положить въ кастрюлю, налить горячей водой, поставить на плиту и сварить такъ, чтобы можно было легко проколоть его соломенкою, обтереть салфеткой, вынуть всѣ зерна, протереть сквозь сито, всыпать мелкаго сахара и тереть добѣла съ желтками, затѣмъ смѣшать съ взбитыми бѣлками, переложить въ глубокое блюдо, вставить въ печь.

Выдать: 1 апельсинъ, 1/2 стак. сахара, 7 яицъ.

Точно такъ же приготовляется воздушный пирогъ изъ лимона.

Чтобы лимонъ или апельсинъ во время варки не всплывалъ поверхъ воды, нужно наложить сверху березовыя лучинки.

1145. **Воздушный пирогъ изъ крыжовника.** Созрѣвшій красный крыжовникъ перебрать, сполоснуть въ холодной водѣ, сложить въ кастрюлю, налить водою, сварить до мягкости, протереть сквозь сито, сложить опять въ кастрюлю и варить, пока погустѣетъ, мѣшая, чтобы не пригорѣло, положить мелкаго сахара, 2 бѣлка, толченой корицы, или лимонной цедры, сбивать, пока не погустѣетъ, смѣшать съ взбитыми бѣлками, переложить на блюдо, присыпать сахаромъ, поставить въ печь на 15—20 минутъ. Отдѣльно подать сахаръ и сливки.

Выдать: 4 стак. крыжовника, 7 яицъ, 1/2 стак. сахара, корицы или лимон. цедры.

1146. **Воздушный пирогъ изъ абрикосовъ.** Вынуть косточки изъ свѣжихъ абрикосовъ, сложить ихъ въ тазикъ, въ которомъ варятъ варенье, налить немного воды, разварить, протереть сквозь сито, смѣшать съ мелкимъ сахаромъ и пѣною отъ бѣлковъ, переложить на блюдо, присыпать сахаромъ, вставить въ печь на 15 минутъ.

Выдать: 10 абрикосовъ, 7 яицъ, 2/3 стак. сахару.

1147. **Воздушный пирогъ изъ яблокъ на желткахъ.** 5 кисловатыхъ яблокъ испечь, протереть; 6 желтковъ растереть съ сахаромъ добѣла, смѣшать съ яблочнымъ пюре и взбитыми въ пѣну 6 бѣлками, переложить на блюдо, сгладить. 2 бѣлка взбить отдѣльно въ густую пѣну, влить какого угодно сыропу, чтобы подкрасить бѣлки, разложить ихъ кучками сверху пирога, присыпать крупно толченымъ сахаромъ, вставить въ печь на 15—20 минутъ.

Выдать: 5 яблокъ, 8 яицъ, 1 лож. очень густого сыропа, 1/2 стак. сахара.

1148. **Пирогъ изъ меринги.** Влить въ кастрюлю 2 бут. цѣльнаго молока, поставить на плиту, дать вскипѣть. Бѣлки взбить въ очень густую пѣну, спускать ложкою въ кипящее молоко, накрыть кастрюлю крышкою, варить 5 минутъ, вынуть меринги друшлаковою ложкою на сито, а молоко остудить. Желтки растереть съ сахаромъ добѣла, развести остывшимъ молокомъ, всыпать толченой корицы, поставить на плиту, держать, пока не погустѣетъ, не переставая мѣшать. Сложить на блюдо мерингу, залить молочнымъ соусомъ, присыпать сахаромъ и корицей, вставить въ печь на 10—15 минутъ.

Выдать: 2 бут. молока, 8 яицъ, 1/4 ф. сахару, корицы.

1149. **Суфле изъ лимона** (проп. на 12 челов.). Снять всю цедру съ 2 большихъ лимоновъ, отварить ихъ въ водѣ до мягкости, протереть сквозь сито; желтки растереть съ сахаромъ добѣла, положить протертые лимоны, картофельной и пшеничной муки, смѣшать съ бѣлками, сбитыми въ очень густую пѣну, переложить на металлическое или фаянсовое блюдо, вставить въ легкую печь на 1/2 часа. Подать сахаръ и сливки.

Выдать: 2 лимона, 2 стак. сахару, 20 желтковъ, 8 бѣлковъ, 2 лож. картофельн. муки пополамъ съ пшеничн.

1150. **Вишни въ сметанѣ.** Очистить вишни отъ косточекъ, смѣшать ихъ съ сахаромъ. Взбить самую свѣжую сметану съ яйцами, положить муки, 1/3

стак., сахару, толченой корицы, всыпать вишни, смѣшать, переложить на блюдо, вставить въ печь, чтобы хорошо запеклось.

Выдать: 3 стак. очищен. вишенъ, 3/4 стак. сахару, 2 яйца, 1/2 чайн. лож. толчен. корицы, 1/3 стак. муки, 1 1/2 стак. самой свѣжей сметаны. Вмѣсто вишенъ можно взять черную смородину.

1151. **Воздушный пирогъ изъ шепталы.** Шепталу перемыть, сложить въ кастрюлю, налить воды, чтобы чуть покрыла шепталу, разварить на легкомъ огнѣ, мѣшая, чтобы не пригорѣла, протереть сквозь сито, остудить, смѣшать съ сахаромъ, лимоннымъ сокомъ, взбитыми бѣлками, сложить на блюдо, сгладить, присыпать сахаромъ, вставить въ печь.

Выдать: 1 ф. шепталы, 7 бѣлковъ, 1/2 стак. сахара, 1 лимонъ.
Подать сливки и сахаръ.

1152. **Фаршированныя сливы въ слоеномъ тѣстѣ.** Приготовить слоеное тѣсто, раскатать въ 1/2 пальца толщиною, обложить имъ дно и бока кастрюли или формы, смазанной масломъ, присыпать тертой и обжаренной въ маслѣ булкой, сахаромъ и корицей. Вынуть косточки изъ венгерскихъ или другихъ сливъ, вложить вмѣсто нихъ по одной очищенной отъ кожицы миндалинѣ, сложить въ кастрюлю, пересыпая сахаромъ, корицей и гвоздикой, прикрыть тѣстомъ, вставить въ печь не очень горячую на 3/4 часа. Подавая, присыпать сахарной пудрой.

Выдать: 50 сливъ, 3/4 стак. сахара, 2 лож. тертой булки, корицы, 50 зеренъ сладк. миндаля, 4 зерна гвоздики. На слоеное тѣсто № 133.

1153. **Яблоки въ тѣстѣ запеченыя.** Яблоки, очистить, разрѣзать каждое на 4 доли, вынуть сердцевинки и сѣмячки, обсыпать сахаромъ, поставить въ духовую печь на 1/2 часа. Желтки растереть съ сахаромъ добѣла, положить пшеничной муки, взбитые въ пѣну бѣлки, размѣшать, обмакивать каждый кусокъ яблока въ тѣсто, класть на противень, смазанный масломъ, залить оставшимся тѣстомъ, поставить въ печь. Когда испечется, убрать вареньемъ и подать.

Выдать: 6 яблокъ, 1 стак. сахару, 7 яицъ, 1/3 стак. муки.

Или приготовить слоеное тѣсто, тонко раскатать, порѣзать; яблоки вычистить, завернуть каждое въ кусокъ тѣста, испечь, обсыпать сахарной пудрой.

1154. **Яблоки въ тѣстѣ жареныя.** Приготовить тѣсто изъ молока, муки, пива, размѣшать, вбить желтки, положить пѣну отъ бѣлковъ, размѣшать. Яблоки очистить, нарѣзать ломтиками, вынуть сердцевину, обмакнуть каждый ломтикъ яблока въ приготовленное тѣсто, опускать въ кипящій фритюръ или масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ. Подавая, обсыпать сахаромъ.

Тѣсто нужно приготовлять передъ самымъ жареньемъ. Можно прибавить въ него 1 лож. дрожжей.

Выдать: 4 яйца, 1 1/2 стак. муки, 6 яблокъ, 3/4 ф. масла, молока почти 1 стак., 1/2 стак. пива.

1155. Цвѣты бѣлой акаціи или черемухи въ клярѣ. Желтки разбить со сливками, всыпать муку, сахаръ, размѣшать хорошенько, положить хорошо взбитые бѣлки, смѣшать, обмакивать въ это тѣсто вѣточки цвѣтовъ бѣлой акаціи или черемухи, бузины, опускать въ кипящее чухонское масло, зарумянить со всѣхъ сторонъ, вынуть на блюдо, посыпать мелкимъ сахаромъ.

Выдать: 5 яицъ, 1 стак. муки, 6 лож. сливокъ, сахару.

1156. Шарлотка изъ чернаго хлѣба съ яблоками. Кислыя яблоки (антоновскія) очистить, вынуть сердцевины, порѣзать мелко. Натереть на теркѣ черстваго чернаго хлѣба; взять поровну яблокъ и хлѣба (по 3 стак.). Смазать форму пожирнѣе масломъ, обсыпать сухарями изъ чернаго хлѣба, положить рядъ натертаго хлѣба, рядъ яблокъ, посыпать сахаромъ, положить кусочками чухонскаго масла, опять рядъ хлѣба, рядъ яблокъ, сахаръ, масло и т. д. Разбить желтки со сметаной и сахаромъ, смѣшать съ взбитыми бѣлками, облить шарлотку, поставить въ горячую печь на 1 часъ. Подавая, выложить на блюдо; отдѣльно подать сливки и сахаръ.

Выдать: 3 стак. тертаго хлѣба, 6—8 яблокъ, 1 стак. захару, 1/3 ф. масла, 3 яйца, 1 стак. сметаны, 2 лож. масла смазать форму.

1157. Шарлотка съ виномъ постная. Кисловатыя яблоки испечь, протереть сквозь сито; срѣзать только корки съ французской булки, порѣзать ее тоненькими ломтиками, смочить ихъ хорошенько краснымъ виномъ, обсыпать сахаромъ, обложить этими гренками дно и бока, смазанной орѣховымъ масломъ формы или кастрюли, середину наполнить протертыми яблоками, смѣшанными съ сахаромъ, лимонной цедрой и малиновымъ вареньемъ, прикрыть ломтиками булки, скропить масломъ, вставить въ печь.

Выдать: 1 франц. булку въ 5 коп., 10 яблокъ, 1 стак. сахару, 2 стак. красн. вина, 1/2 стак. варенья, 1/2 стак. масла, цедру съ 1 лимона.

1158. Шарлотка изъ бѣлаго хлѣба съ яблоками. Срѣзать корки съ французской булки, порѣзать ее тонкими ломтиками; разбить яйца съ молокомъ и сахаромъ, смочить хорошо всѣ гренки, обложить ими дно и бока, смазанной масломъ и обсыпанной сухарями формы. Яблоки очистить, мелко порѣзать, (сердцевинки прочь), смѣшать съ сахаромъ и толченой корицей, наполнить ими середину формы, положить кусочками масла, прикрыть гренками, положить сверху 1 лож. масла, присыпать сухарями, закрыть крышкой, положить на нее горячихъ углей, вставить въ печь.

Выдать: 1 франц. булку, 3 стак. молока, 3 яйца, 8 яблокъ, 1 стак. сахару, 1/4 ф. масла, корицы 2 чайн. лож.

1159. Шарлотка другимъ манеромъ. Очистить кислосладкія яблоки, нарѣзать ихъ ломтиками, смѣрить стаканомъ; сколько выйдетъ яблокъ, столько взять такихъ же ломтиковъ сдобнаго бѣлаго хлѣба, подсушить и класть рядъ яблокъ, рядъ хлѣба, пересыпая сахаромъ; разболтать хорошенько сливки съ яйцами, облить уложенныя въ кастрюлѣ яблоки и варить ихъ, пока не сдѣлаются мягкими, присыпать сверху толченой корицей и сахаромъ, вставить въ печь, чтобы запеклось.

Выдать: 1 сдобную булку, 6 яблокъ, 2 стак. сливокъ, 3/4 стак. сахару, 6 яицъ, корицы.

1160. Яблоки съ рисомъ. Цѣльное молоко вскипятить, всыпать перемытый рисъ, сварить не очень крутую кашу, остудить. Яблоки очистить отъ кожицы, вынуть сердцевинки, порѣзать кружками, обсыпать сахаромъ и корицей. Глубокое блюдо или невысокую форму смазать чухонскимъ масломъ, положить слой каши, рядъ яблокъ, немного масла, опять каши и яблокъ; желтки растереть съ сахаромъ, развести сливками, положить пѣну отъ бѣлковъ, размѣшать, вылить на яблоки, вставить въ печь. Яблоки можно предварительно проварить въ водѣ съ сахаромъ.

Выдать: 1 бут. молока, 1 стак. рису, 10 яблокъ, 1 стак. сахару, корицы, 6 яицъ, 2 стак. сливокъ, 1/4 ф. масла.

1161. Яблоки фаршированныя со сливками. Очистить яблоки отъ кожицы, вынуть выемкой сердцевины, цѣлыя отварить въ бѣломъ винѣ съ сахаромъ. Миндаль очистить, очень мелко столочь. Желтки растереть съ сахаромъ, развести сливками, смѣшать съ корицей, взбитыми бѣлками и толченымъ миндалемъ, залить уложенныя на блюдѣ, нафаршированныя малиновымъ вареньемъ яблоки, вставить въ печь на 15 минутъ.

Выдать: 8 яблокъ, 1/4 ф. сладкаго и 4 зерна горьк. миндаля, 1 1/2 стак. бѣл. вина, 2/3 стак. сахару, 6 яицъ, корицы 1/2 чайн. лож., 1/2 стак. варенья безъ сиропа, 1/2 стак. сливокъ.

1162. Маритонъ изъ яблокъ. Яблоки очистить отъ кожицы, половину порѣзать тонкими кружками, другую разварить въ бѣломъ винѣ съ сахаромъ, протереть сквозь сито, прибавить кишмишу или изюму безъ косточекъ, немного ананаснаго сока или сиропа и порѣзанныя яблоки. Срѣзать корки съ французской булки, порѣзать тонкими ломтиками, обложить ими дно и бока формы, смачивая каждый ломтикъ разогрѣтымъ чухонскимъ масломъ, и обсыпая сахаромъ, въ середину переложить яблоки, вставить въ печь на 3/4 часа. Подавая, выложить на блюдо, убрать вареньемъ или облить какимъ угодно сиропомъ.

Выдать: 1 франц. булку, 10—12 яблокъ, 1 стак. сахару, 1 1/2 стак. вина, 1/2 стак. изюму, 1 лож. ананас. сока или сиропа, 1/4 ф. чухонск. масла.

1163. Яблоки съ взбитыми бѣлками (pommes meringules). Кисловатыя яблоки очистить отъ кожицы, вынуть выемкой сердцевину, обсыпать каждое сахаромъ, уложить одно около другого въ широкую кастрюлю на растопленное масло, закрыть крышкой, тушить, пока сдѣлаются мягкими. Бѣлки взбить въ очень густую пѣну, смѣшать съ 1/4 ф. мелкаго сахара. Яблоки нафаршировать вареньемъ, уложить на глубокое блюдо, облить взбитыми бѣлками, сгладить ножомъ, присыпать сахаромъ, вставить въ умѣренную печь на 1/2 часа, а когда чуть зарумянится, убрать вареньемъ и подать.

Выдать: 8 яблокъ, 1/8 ф. масла, 1 стак. сахару, 6 бѣлковъ, 1 стак. варенья.

1164. **Яблоки съ ромомъ.** Не очень крупныя, кисловатыя яблоки очистить отъ кожицы, осторожно, чтобы не попортить яблока, вырѣзать выемкой сердцевину, уложить въ кастрюлю или тазикъ, въ которомъ варятъ варенье, прибавить мелкаго сахара, кусокъ корицы, лимонной или апельсинной корки, налить воды, поставить на плиту, варить, вынимая ложкой тѣ, которыя сдѣлаются мягкими, укладывая пирамидкой на фаянсовое блюдо. Воду въ которой варились яблоки, уварить до густоты сыропа, облить имъ уложенныя на блюдѣ яблоки, обсыпать мелкимъ сахаромъ, скропить хорошенько ромомъ, который и зажечь въ ту самую минуту какъ подавать къ столу.

Выдать: 8—10 яблокъ, 3/4 ф. сахару, 1 палочку корицы, корку съ 1 лимона или апельсина, 1/2 стак. бѣл. рому.

1165. **Тимбаль изъ рису съ яблоками.** Отварить рисъ въ водѣ до половины, откинуть на дуршлакъ, перелить холодной водой, дать ей стечь совершенно, сложить въ кастрюлю съ кускомъ чухонскаго масла, налить горячимъ молокомъ такъ, чтобы рисъ былъ едва имъ покрытъ, закрыть кастрюлю крышкой, тушить на легкомъ огнѣ до готовности. Кислосладкія яблоки очистить отъ кожицы, мелко настругать, смѣшать съ перемытымъ кишмишемъ, мелкимъ сахаромъ, толченой и просѣянной корицей, аракомъ или ромомъ. Кастрюлю или форму смазать масломъ, обсыпать сухарями, уложить рядами рисъ и яблоки, прикрыть, смазаннымъ масломъ кружкомъ изъ бумаги, вставить въ печь на 1 часъ. Подавая, выложить осторожно на блюдо, облить какимъ нибудь сыропомъ.

Выдать: 1 стак. рису, 2—2 1/2 стак. молока, 1/4 ф. масла, 6 яблокъ, 1/4 ф. кишмишу, 1 чайн. лож. корицы, 1 стак. сахару, 3 лож. араку, 2 сухаря.

1166. **Пирогъ изъ яблокъ съ заварнымъ тѣстомъ.** Вскипятить молоко съ масломъ, всыпать, мѣшая пшеничную муку, дать сгустѣть, отставить и сейчасъ же, въ горячее тѣсто вбить по одному, не переставая мѣшать, 4 цѣлыхъ яйца, всыпать 1/2 стак. сахару, на который стереть предварительно цедру съ 1 лимона, выбить хорошенько. Когда тѣсто остынетъ, вбить еще 5 желтковъ и мѣшать 1/2 часа, чтобы тѣсто побѣлѣло. Яблоки очистить, нарѣзать тоненькими ломтиками. Смазать форму масломъ, (или глубокое блюдо) обсыпать сухарями, влить немного тѣста, положить на него яблоки, опять тѣста, яблоки, и т. д.; послѣдній слой долженъ быть изъ тѣста, закрыть крышкой, вставить въ другую большую кастрюлю съ горячей водой, варить на плитѣ 1 часъ съ четвертью. Если приготовляется пирогъ на блюдѣ, нужно сверху присыпать сахаромъ и вставить въ печь на 3/4 часа.

Выдать: 2 1/2 стак. молока, 1 стак. муки, 4 яйца и 5 желтковъ, 1/2 стак. сахару, 1 лимонъ, 6—7 яблокъ, 3 сухаря, 1/8 чухонск. масла.

1167. **Сладкій пирогъ изъ рису съ свѣжими сливами.** Сварить рисъ въ бѣломъ винѣ съ ложкой сливочнаго масла и кускомъ корицы, которую потомъ вынуть прочь; остудить, вбить желтки, смѣшать съ взбитыми въ густую пѣну бѣлками. Свѣжія сливы очистить отъ косточекъ, отварить въ винѣ съ сахаромъ и лимонной коркой, уложить на глубокое блюдо рядами рисъ и сливы, вставить въ печь на 15—20 минутъ. 6 желтковъ растереть добѣла съ 2 ложками мелкаго сахара, смѣшать съ 1 стаканомъ вина, въ которомъ варились сливы, поставить на огонь, взбить вѣничкомъ какъ сабаіонъ, подать въ соусникѣ.

Выдать: 1 стак. рису, 1 бут. бѣл. вина, 1 лож. масла, 1 небольш. палочку корицы, 5 желтковъ, 8 бѣлковъ, 1 стак. сахару, цедру съ 1 лимона. На подливку: 6 желтковъ, 2 лож. сахару.

1168. **Сладкій пирогъ изъ рису съ малиной.** Отварить рисъ въ молокѣ; масло растереть добѣла, вбить желтки, смѣшать съ мелко пошинкованнымъ сладкимъ миндалемъ, сахаромъ, рисомъ и взбитыми бѣлками, уложить на глубокое блюдо рядами рисъ и малину, смѣшанную съ мелкимъ сахаромъ, вставить въ печь на 1/2 часа. Подать мелкій сахаръ, или сахаръ и сливки.

Выдать: 1 стак. рису, 3 стак. молока, 1/8 ф. масла, 6 яицъ, 2 ф. малины, 1/2 стак. миндаля, 1 стак. сахару.

1169. **Рисъ съ бешемелемъ.** Перемытый рисъ отварить въ водѣ до половины, откинуть на дуршлакъ, перелить холодной водой, сложить въ кастрюлю, налить цѣльнымъ молокомъ такъ, чтобы оно только равнялось съ рисомъ, но не покрывало его, отварить съ 2 ложками масла до готовности; тогда уложить его вѣничкомъ на круглое фаянсовое блюдо, а средину наполнить бешемелемъ приготовленнымъ такъ: размѣшать сливки съ яйцомъ и мукою, поставить на огонь, мѣшать, пока не погустѣетъ, отставить, остудить, мѣшая, вбить желтки по одному, всыпать мелкаго сахара, мелко покрошенной лимонной цедры, смѣшать съ бѣлками, взбитыми въ густую пѣну, вставить въ печь на 3/4 часа, дать хорошо зарумяниться. Когда будетъ готово, вынуть, полить ромомъ и лимоннымъ сокомъ, присыпать мелкимъ сахаромъ и подать.

Выдать: 1 ф. рису, 2 лож. несолен. чухонск. масла, 2 стак. сливокъ, 4 яйца, 1/4 ф. сахара, лимон. цедры, 2 лож. бѣл. рому, 1 лож. лимон. сока, 1/8 стак. муки.

1170. **Рисъ со сливками холодный.** Сварить въ молокѣ съ масломъ 1 1/2 стак. рису такъ, чтобы онъ былъ разсыпчатый, смѣшать съ сахаромъ, ванилью или апельсинной коркой, уложить вѣничкомъ на фаянсовое круглое блюдо, средину наполнить сбитыми съ сахаромъ и ванилью сливками, убрать вишневымъ или малиновымъ вареньемъ и подать.

Выдать: 1 1/2 стак. рису, 4 1/2 стак. молока, 1 лож. сливочн. масла, 1/2 стак. сахару, 1/2 палочки ванили, 1 1/2 стак. самыхъ густыхъ сливокъ, 1/2 стак. варенья.

1171. **Сладкій пирогъ съ макаронами.** Чухонское масло растереть добѣла, влить по одному, не переставая мѣшать, желтки, положить лимонной цедры, стертой на сахаръ, какого нибудь ягоднаго мармелада, муки, мелко поломанныхъ тонкихъ макаронъ, (соломки) смѣшать съ взбитыми бѣлками, выложить на глубокое блюдо, присыпать сахаромъ, вставить въ печь на 30—40 минутъ.

Выдать: $^1/_4$ ф. масла, 8 яицъ, $^1/_3$ стак. сахару, 3 лож. муки, $^1/_8$ ф макаронъ, цедры съ 1 лимона, $^3/_4$ стак. какого нибудь мармеладу.

1172. **Бисквитный пирогъ съ сабаіономъ.** (Пропор. на 8 челов.). Желтки растереть съ сахаромъ добѣла, всыпать понемногу, не переставая мѣшать, стаканъ пшеничной или картофельной муки, ванили или лимонной цедры, положить взбитые въ очень густую пѣну бѣлки. Широкую кастрюлю слегка смазать сливочнымъ масломъ, обсыпать мелкимъ сахаромъ или картофельной мукой, вылить тѣсто, вставить въ печь на 1 часъ. Когда будетъ готовъ, осторожно выложить на блюдо, сдѣлать ножомъ небольшой надрѣзъ посрединѣ, влить вина, поставить въ печь на нѣсколько минутъ, потомъ облить сабаіономъ и подать.

Выдать: 12 яицъ, $^1/_2$ ф. очень мелко толченаго сахару, 1 стак. муки, 1 лож. масла, $^1/_2$ стак. вина, ванили. На сабаіонъ № 423.

1173. **Бисквитный пирогъ со сбитыми сливками.** Приготовить тѣсто какъ сказано выше, вылить его въ бумажную коробку, смазанную масломъ и обсыпанную сахаромъ, или въ форму для торта. Когда испечется, дать остыть, осторожно вынуть на блюдо, покрыть сливками, сбитыми съ сахаромъ и ванилью, убрать малиновымъ или вишневымъ вареньемъ.

Выдать: 7 яицъ, $^1/_2$ чашки картофельн. муки, $^2/_3$ стак. сахару, $1^1/_2$ стак. самыхъ густыхъ сливокъ, $1/2$ стак. сахару, $^1/_2$ палочки ванили, $1/2$ лож. масла, $1/2$ стак. варенья.

1174. **Сладкій пирогъ на сметанѣ.** Сливочное масло растерать все въ одну сторону, пока побѣлѣетъ; желтки растереть съ сахаромъ отдѣльно тоже добѣла, смѣшать съ масломъ, лимонной цедрой стертой на сахаръ, мукою, подсыпая ее понемногу, сливками, сметаной и взбитыми въ пѣну бѣлками, вылить въ глубокую сковороду, испечь въ умѣренной печи, переложить на блюдо, убрать вареньемъ и подать.

Выдать: $1/4$ ф. масла, $^3/_4$ стак. сахару, 6 яицъ, 1 стак. очень густыхъ сливокъ, 1 стак. самой свѣжей, густой сметаны, 1 стак. муки, ванили 1 вершокъ или лимонной цедры.

1175. **Омлетъ съ вареньемъ.** Желтки растереть съ сахаромъ добѣла, положить толченой корицы, растопленнаго масла ложки три, муки и взбитые въ пѣну бѣлки, размѣшать. Положить на большую сковороду 1 ложку масла, поставить на плиту, разогрѣть до самаго горячаго состоянія, вылить тѣсто и сейчасъ же вставить въ горячую печь на 15 минутъ, вынуть, положить варенья безъ сыропа, быстро свернуть въ трубку, чтобы не остыло, поставить въ печь еще на 5 минутъ, переложить на блюдо, разрѣзать наискось, присыпать сахаромъ.

Выдать: 9 яицъ, $1/2$ стак. сахару, $^3/_8$ стак. сухой муки, 1 лимонъ, $1/4$ ф. масла, 1 стак. варенья.

1176. **Коровай изъ булки.** Срѣзать корки съ черствой французской булки, натереть ее на теркѣ, сложить въ чашку, налить молокомъ, дать постоять съ часъ; потомъ растереть ложкой хорошенько, чтобы небыло комочковъ,

всыпать сахаръ, положить немного лимонной цедры, вбить желтки, влить растопленнаго масла, вымѣшать хорошенько, смѣшать съ пѣной отъ бѣлковъ, переложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ печь на $^3/_4$ часа. Подать къ нему сливки или какой нибудь сладкій соусъ изъ ягодъ.

Выдать: $1^1/_2$ франц. булки, $1^1/_2$ стак. молока, лимон. цедры, $1/3$ стак. сахару, 2 лож. масла, 4 яйца.

1177. **Пирогъ съ вареньемъ изъ черной смородины.** Очистить отъ кожицы, истолочь мягко сладкій и горькій миндаль, подливая по каплѣ воды, положить цедру съ лимона, стертую на сахаръ, растереть хорошенько, смѣшать съ вареньемъ и пѣной отъ бѣлковъ, переложить въ глубокое блюдо, присыпать сверху сахаромъ, вставить въ горячую печь.

Выдать: 8 яицъ, 1 стак. сладк., 10 зеренъ горьк. миндаля, 1 стак. варенья изъ черной смородины, 1 лимонъ, 2 лож. сахару.

1178. **Сладкій пирогъ съ корицей.** Взбить метелкой въ густую пѣну яйца съ сахаромъ, всыпать муку, толченую корицу, развести вскипячеными, остывшими сливками, размѣшать, вылить на металлическое блюдо, запечь, присыпавъ сверху мелкимъ сахаромъ и корицей.

Выдать: 4 яйца, $^1/_4$ ф. сахару, 1 лож. корицы, 3 стак. сливокъ (1 бут.), $1/4$ ф. муки.

1179. **Сладкій пирогъ изъ сливъ и хлѣба.** Венгерскія или другія сливы сполоснуть въ водѣ, сложить въ касрюлю, налить воды столько, чтобы она едва покрыла сливы, варить до тѣхъ поръ, пока они не сдѣлаются совершенно мягкими, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода, протереть сквозь сито, смѣшать съ мелкимъ сахаромъ и виномъ. Натереть на теркѣ французскую булку, устлать ею дно металлическаго блюда, смазаннаго масломъ, сверху положить пюре изъ сливъ, прикрыть тертой булкой, присыпать сахаромъ, скропить масломъ, запечь.

Выдать: 2 ф. сливъ, $1/2$ ф. сахару, 1 стак. бѣл. вина, 2 булки по 3 коп., 3 лож. масла.

1180. **Сладкій пирогъ изъ бисквитовъ.** Уложить на блюдѣ покупныя, или лучше, домашнія бисквиты, смачивая каждую розовой водой съ сахаромъ. Густые сливки смѣшать съ ложкой розовой воды, сахаромъ, лимоннымъ сокомъ и цедрой, сбивать на льду въ одну сторону, пока не сдѣлаются густыми какъ для крема, облить уложенныя на блюдѣ бисквиты, присыпать мелко покрошенными цукатами и подать.

Выдать: на бисквиты №№ 1269 и 1264, 2 стак. густыхъ сливокъ, розовой воды, $1/2$ стак сахару, 1 лимонъ, $1/8$ ф. цукатовъ.

1181. **Сладкій пирогъ съ макомъ.** Хорошій, не горькій макъ обдать 2 раза кипяткомъ, слить всю воду, макъ растереть деревяннымъ пестикомъ или скалкой, подсыпая мелкаго сахару, положить мелко порубленнаго слад-

каго миндаля и растертые съ сахаромъ добѣла желтки, смѣшать съ пѣной отъ бѣлковъ, подсыпая картофельной муки. Смазать металлическое блюдо сливочнымъ масломъ, обсыпать сухарями, выложить въ него приготовленное тѣсто, вставить въ легкую печь на 15 минутъ. Бѣлки нужно взбить въ очень густую пѣну, въ холодномъ мѣстѣ или на льду, смѣшать осторожно и сейчасъ же вставить въ печь, чтобы они не успѣли опасть.

Выдать: 1 стак. маку, 1/2 стак. сахару, 1/8 ф. сладк. миндаля, 6 яицъ, 1 лож. картофельн. муки, 1 лож. масла, 2 сухаря.

1182. **Сладкая витушка съ миндалемъ тирольская.** Взять 1/2 ф. чухонскаго масла, 5 желтковъ и 2 цѣлыхъ яйца, 6 ложекъ молока, муки, 2 лож. дрождей, замѣсить тѣсто и дать ему хорошо взойти. Разбить хорошенько 4 желтка и 2 яйца, всыпать 1/4 ф. мелкаго сахара, 1/2 ф. сладкаго миндаля, мелко истолченаго съ 2 лож. розовой воды, мелко покрошенной померанцовой корки, размѣшать. Когда тѣсто взойдетъ, вымѣсить его, раскатать въ круглую лепешку, покрыть ее миндальной массой, свернуть туго въ трубку, переложить на листъ, смазанный масломъ, соединить концы, смазать яйцомъ, густо посыпать сахаромъ, вставить въ печь.

Выдать: на тѣсто: | ф. чухонск. масла, 5 желтковъ, 2 цѣлыхъ яйца, 6 лож. молока, 2 лож. дрождей, 2 ф. муки. На массу: 4 желтка, 2 яйца, 1/4 ф. сахару, 1/2 ф. миндаля; 2 лож. розовой воды, померанцов. корки, 1 яйцо, смазать, — стак. сахару присыпать сверху.

1183. **Сладкій пирогъ съ вишнями.** Желтки растереть съ сахаромъ добѣла, положить мелко истолченаго миндаля, мелко покрошенной лимонной корки, немного корицы, гвоздики и муки, смѣшать съ взбитыми бѣлками. Фаянсовое или металлическое блюдо смазать масломъ, налить немного тѣста, положить вишенъ, смѣшанныхъ съ сахаромъ, залить тѣстомъ и т. д., поставить въ печь, а когда испечется, посыпать мелкимъ сахаромъ и подать.

Выдать: 8 яицъ, 1/8 ф. миндаля, 1/4 ф. сахару, лимон. корку, 1/2 чайн. лож. корицы, 1/4 лож. гвоздики, 1 стак. неполн. муки, 1 1/4 ф. вишенъ и 1/4 ф. сахару.

1184. **Пирогъ изъ вафлей.** Испечь вафли, смазать каждую вафлю вареньемъ, всего лучше малиновымъ, уложить красиво на блюдо, покрыть сбитыми сливками съ сахаромъ, убрать вареньемъ, подать.

Выдать: на вафли № 1013, 1 1/2 стак. густыхъ сливокъ, 1/2 стак. сахара, 3/4 стак. варенья.

1185. **Пирожное „jambon“.** Приготовить бисквиты, смочить ихъ густыми сливками; нарѣзать мелко цукатовъ. Дно длиннаго блюда уложить приготовленными бисквитами такъ, чтобы походило на свиной окорокъ, присыпать цукатами, сверху уложить опять бисквиты.

Приготовить два сорта крема: сливочный и шоколадный. Тонкую часть окорока залить шоколаднымъ кремомъ, а толстую сливочнымъ, присыпать не густо покрошенными цукатами. Затѣмъ приготовить сливочное мороженое, какъ можно скорѣе подѣлать изъ него котлеты, обвалять ихъ въ бисквитныхъ сухаряхъ, обложить ими окорокъ и сей часъ же подать.

Это пирожное чрезвычайно вкусно и мало кому извѣстно.

Выдать: на бисквиты № 1269, двойную пропорцію, 1 1/2 стак. очень густыхъ сливокъ. На кремъ № 1280 и № 1279, 1/2 ф. цукатовъ. На мороженое № 1378.

1186. **Каштаны съ сбитыми сливками.** Очистить свѣжіе каштаны, сварить ихъ до мягкости въ цѣльномъ молокѣ, откинуть, протереть сквозь сито, въ видѣ горки, подсыпая понемногу сахара, столченаго съ ванилью, не касаясь ситомъ, чтобы не примять пюре, покрыть сбитыми съ сахаромъ и ванилью сливками.

Выдать: 1 ф. хорошихъ каштановъ, 1 бут. молока, 1 1/4 стак. сахара, небольш. палочку ванили, 2 стак. самыхъ густыхъ сливокъ.

1187. **Пудингъ бисквитный.** Яйца растереть добѣла съ сахаромъ, положить лимонной цедры стертой на сахаръ, смѣшать съ бѣлками, взбитыми въ густую пѣну, подсыпая понемногу картофельной муки, переложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ печь на 20—30 минутъ. Подать съ сабаіономъ или соусомъ.

Выдать: 7 яицъ, 2/3 стак. сахару, 1/4 стак. картофельн. муки, 1/2 лимона, 1 лож. несолен. масла, 2 сухаря. На сабаіонъ № 423 или на соусъ № 429.

1188. **Персики съ ванилью.** Отобрать зрѣлые персики, вынуть осторожно косточки, опустить на нѣсколько минутъ въ кипятокъ, вынуть, снять кожу, опустить въ сыропъ, приготовленный съ 1/2 палочки ванили, сварить до готовности, вынуть ложкой на сито, чтобы стекла вся жидкость, отобрать цѣленькіе персики, остальные протереть, смѣшать съ кусочками ананаса или отвареными въ сахарѣ вишнями, прокипятить раза два, постоянно мѣшая, переложить горкой, сверху цѣлые персики, облить сыропомъ, въ которомъ они варились, огарнировать бисквитами, вишнями или греночками, покрытыми глазурью.

Если вишни замѣняются ананасомъ, то сыропъ нужно подкрасить нѣсколькими каплями кошенили, чтобы получился блѣднорозовый цвѣтъ.

1189. **Пудингъ изъ манной каши.** Вскипятить цѣльное молоко, съ масломъ, сахаромъ, ванилью или лимонной цедрой, всыпать манную крупу, мѣшая, поварить на легкомъ огнѣ минутъ 10, отставить, остудить; вбить желтки, положить кишмишу, мелко пошинкованнаго миндалю, выбить хорошенько, смѣшать съ пѣной отъ бѣлковъ, переложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ печь на 1/2 часа. Подать съ сабаіономъ или соусомъ изъ ягодъ.

Выдать: 4 стак. молока, 1 1/3 стак. ман. крупы, 1/3 стак. сахара, 15 зеренъ сладк. миндаля, 1/2 лимона или 1/2 вершка ванили, 1/2 стак. кишмишу, 4 яйца, 1/4 ф. масла, 2 сухаря. На сабаіонъ № 423.

1190. **Пудингъ изъ манной каши съ яблоками.** Приготовить манную кашу какъ сказано выше, выложить въ каменную чашку, остудить, вбить желтки,

смѣшать съ взбитыми бѣлками. Кисловатыя яблоки очистить отъ кожи, вынуть сердцевинки, порѣзать на 6—8 частей, отварить въ бѣломъ винѣ съ сахаромъ, уложить рядами въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ печь на 1/2 часа. Послѣднiй рядъ долженъ быть каша. Отдѣльно подать мелкiй сахаръ и сливки или какой нибудь ягодный сиропъ, всего лучше малиновый.

Выдать: 3 стак. молока, 1 стак. манной крупы, 1 1/2 стак. бѣл. недорогого вина, 1 1/4 стак. мелк. сахара, 1/2 лимона, 4 яйца, 6—8 яблокъ, 1/4 ф. масла, 2 сухаря.

1191. **Рисъ съ апельсинами.** Перемытый рисъ опустить въ кипятокъ, дать вскипѣть 3—4 раза, откинуть на дуршлакъ, перелить холодной водой, сложить въ кастрюлю, налить виномъ, отварить до готовности съ сахаромъ, лимонной коркой или ванилью, выложить въ чашку, остудить. Апельсины очистить отъ кожи, порѣзать ломтиками, вынуть всѣ сѣмячки; кожу очистить отъ бѣлой мякоти, хорошо проварить въ водѣ, чтобы вышла вся горечь. Приготовить сиропъ изъ воды и 1/2 ф. сахара, отварить въ немъ сперва апельсинныя корки, а потомъ порѣзаные апельсины, остудить; когда сиропъ остынетъ совершенно, вынуть апельсины, влить въ сиропъ 1 стак. французскаго вина, распущеннаго въ рюмкѣ воды жильотину, еще 1/4 ф. сахара, вскипятить разъ, процѣдить, поставить въ ледъ, чтобы остыло, выжать сокъ изъ одного апельсина и бить вѣничкомъ, не вынимая изо льда до тѣхъ поръ, пока сдѣлается густо. Уложить рисъ и апельсины рядами на круглое блюдо вѣнкомъ, середину наполнить муссомъ, огарнировать отваренными апельсинными корками.

Выдать: 3 стак. молока, 1/2 ф. крупы, 1 бут. недорогого бѣл. вина, 1/2 вершка ванили, 1 ф. сахару, 5—6 апельсиновъ, 1 стак. французск. вина, 2 листка бѣлаго жильотину.

ОТДѢЛЕНIЕ XI.

Торты, мазурки, и разное мелкое пирожное.

Отдѣленіе XI.

Торты, мазурки и разное мелкое пирожное.

А. Торты и сладкіе пироги.

Примѣчаніе. При печеніи тортовъ нужно придерживаться слѣдующихъ правилъ:

1) Мука должна быть самая лучшая, сухая и просѣянная.

2) Яйца самыя свѣжія и полныя.

3) Желтки нужно растерать добѣла съ сахаромъ отдѣльно и мѣшать съ мукою не долго, чтобы мука только смѣшалась съ желтками.

4) Бѣлки взбивать въ густую пѣну въ холодномъ мѣстѣ, класть въ тѣсто, осторожно мѣшая сверху внизъ и сейчасъ же поставить въ печь, чтобы бѣлки не опали.

5) Жестяныя формы, въ которыхъ пекутся торты, нужно хорошо смазывать масломъ и обсыпать сухарями или мукой. Бумажныя же формы смазываются масломъ только въ томъ случаѣ, если тортъ приготовляется на взбитыхъ бѣлкахъ и безъ масла.

6) Чтобы узнать не слишкомъ ли горяча печь, нужно, когда дрова прогорятъ, чисто вымести ее и минутъ черезъ 5 бросить на средину горсть муки; если мука сразу потемнѣетъ и заискрится, значитъ, печь очень горяча; если же мука будетъ темнѣть постепенно, значитъ, можно сажать тортъ въ печку. Или положить на средину печки листъ писчей бумаги, если онъ сейчасъ же пожелтѣетъ и сгоритъ, значитъ, печка еще слишкомъ горяча; если же бумага понемногу будетъ свертываться и желтѣть, значитъ, печка хороша.

7) Чтобы узнать готовъ ли тортъ, нужно воткнуть самую тоненькую лучинку и, если къ ней тѣсто не пристанетъ, значитъ пора вынимать тортъ изъ печки.

8) Обыкновенно торты покрываютъ глазурью и посыпаютъ мелко изрубленными цукатами, фисташками или орѣхами, или сверхъ глазури убираютъ красиво вареньемъ и фруктами.

9) Приготовленное для торта тѣсто можно испечь въ двухъ или трехъ равной величины формахъ, сложить одинъ кругъ на другой, переложить ихъ вареньемъ или какимъ нибудь пюре, а потомъ уже оглазировать и убрать вареньемъ или фруктами.

10) Сахаръ для глазури долженъ быть непремѣнно самый мелкій, какъ мука, просѣянный сквозь шелковое ситечко.

1191. **Глазурь лимонная.** Въ глазурь № 1192 прибавить лимонной цедры, снятой на сахаръ съ $1/2$ лимона.

1192. **Глазурь бѣлая.** $1/2$ ф. самаго мелкаго сахара, 1 бѣлокъ и сокъ изъ 1 лимона тереть ложкою, пока не побѣлѣетъ и не погустѣетъ.

1193. **Глазурь съ картофельной мукою для бабъ.** $1\frac{1}{2}$ стак. самаго мелкаго сахара, $3/4$ стак. просѣянной картофельной муки, 3 бѣлка, сокъ изъ $1/2$ лимона, растерать ложкой, пока не погустѣетъ и не побѣлѣетъ,

1194. **Розовая глазурь.** Въ глазурь № 1192 влить клюквеннаго морсу или нѣсколько капель кошенили.

1195. **Глазурь желтая.** Щепоть шафрана налить лож. воды или спирта, дать настояться, процѣдить сквозь кисейку, влить нѣсколько капель этого настоя въ глазурь № 1192.

Или $1\frac{1}{2}$ лож. рому, $1/2$ ф. сахару, мелко истолченой и просѣянной ванили и 4 капли шафраннаго настоя, растереть въ совершенно гладкую массу.

1196. **Глазурь кофейная.** $1/2$ ф. сахара, $1\frac{1}{2}$ лож. очень крѣпкаго кофе безъ цикорія, лимонной соли кусочекъ величиною въ горошину, тереть до гладкости.

1197. **Глазурь шоколадная.** $1/2$ ф. сахара, $1\frac{1}{2}$ бѣлка, 3 лож. тертаго шоколаду и сокъ изъ $1/2$ лимона, растерать долго.

1198. **Глазурь зеленая.** Чтобы получить красивый зеленый цвѣтъ, нужно положить въ бѣлки зеренъ сырого, т. е. не жаренаго кофе на 2—3 часа, или оборвать только листочки шпината, отварить, откинуть на сито, протереть, положить $1/4$ чайн. лож. въ глазурь.

Разныя массы для перекладыванія тортовъ.

1199. **Кремъ съ бѣлымъ виномъ.** Влить въ кастрюлю 1 стаканъ бѣлаго вина, сокъ, выжатый изъ 1 лимона, съ котораго снята цедра на $1/4$ ф. сахара, положить 5 желтковъ и бить вѣничкомъ на огнѣ, пока не погустѣетъ, но не кипятить, смѣшать съ пѣной отъ 2 бѣлковъ, дать немного остыть, переложить этимъ кремомъ тортъ, вставить въ печь минутъ на 5—10.

1200. **Масса изъ орѣховъ со сливками.** Истолочь очень мягко $1/4$ ф. очищенныхъ отъ скорлупы орѣховъ и $1/8$ ф. очищеннаго сладкаго миндаля, подливая по каплѣ розовой воды, положить $1/4$ ф. мелкаго сахару, 4 желтка, еще разъ протолочь все вмѣстѣ, смѣшать съ 4 лож. взбитыхъ сливокъ, покрыть тортъ.

1201. **Масса изъ яблокъ.** 4—5 кисловатыхъ яблокъ испечь, протереть сквозь сито, смѣшать съ $1/3$ стак. мелкаго сахара, лимонной цедры, поставить на плиту, варить, пока не погустѣетъ, тогда снять съ огня, остудить.

1202. **Масса абрикосовая.** 12 абрикосовъ положить въ кастрюльку или тазикъ, въ которомъ варятъ варенье, налить $3/4$ стак. воды пополамъ съ бѣлымъ виномъ, всыпать $1/4$ ф. сахару, разварить, протереть сквозь сито.

1203. **Масса изъ сливъ.** Венгерскія сливы обварить кипяткомъ, снять кожицу, сложить въ кастрюлю, влить немного воды, всыпать сахару и кусочекъ ванили, разварить, протереть сквозь сито. На 2 ф. сливъ взять $2/3$ ф. сахара.

1204. **Маковая масса.** $3/4$ ф. мака обдать кипяткомъ, черезъ 5 минутъ откинуть на сито черезъ салфетку, дать стечь водѣ, сложить въ каменную чашку, растереть деревяннымъ пестикомъ или скалкой, смѣшать съ $1/4$ ф. сладкаго и 6 зернами горькаго мелко истолченаго миндаля, $1/2$ ф. сахара, проварить, остудить.

1205. **Масса изъ айвы.** Приготовляется точно такъ же, какъ масса изъ яблокъ № 1201.

1206. **Кремъ кофейный заварной.** $1/2$ стак. муки смѣшать съ 4 лож. растопленнаго масла, развести 1 стак. крѣпкаго кофе, смѣшаннаго съ 6 лож. густыхъ сливокъ и 2 лож. мелкаго сахара, поставить на плиту, дать вскипѣть, не переставая мѣшать, снять съ огня, остудить.

1207. **Масса миндальная съ орѣхами.** Столочь очень мелко съ $1/2$ ф. сахара $1/3$ стак. сладкаго миндаля и $1/3$ стак. очищенныхъ грецкихъ орѣховъ, сложить въ кастрюлю, вбить 4 желтка и 1 бѣлокъ, поставить на огонь, мѣшать, пока не погустѣетъ, отставить, остудить.

1208. **Тортъ очень легкій.** Смѣшать 6 яицъ, 4 желтка и мелкій сахаръ, поставить въ кастрюлѣ на огонь, бить, не переставая, метелкой, пока яйца не согрѣются хорошо, но не давать кипѣть; снять съ огня и бить, пока остынутъ совершенно, всыпать понемногу картофельной муки, влить чуть теплаго растопленнаго сливочнаго масла, размѣшать, перелить въ форму, смазанную слегка масломъ, вставить въ печь на 30—40 минутъ.

Выдать: 6 яицъ, 4 желтка, $1/3$ ф. сахара, $1/3$ ф. картофельн. муки, $1/3$ ф. сливоч. масла. На глазурь и проч.

1209. **Тортъ изъ ржаныхъ сухарей съ шоколадомъ.** Натереть на теркѣ черстваго ржаного хлѣба; желтки растереть съ сахаромъ добѣла, смѣшать съ хлѣбомъ, всыпать тертый шоколадъ, мелко истолченый сладкій и горькій миндаль, ванили, корицы, гвоздики, мушкатнаго орѣха, кто желаетъ, положить взбитые въ пѣну бѣлки, размѣшать очень осторожно, влить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную ржаными сухарями, испечь. Когда остынетъ, вынуть изъ формы, оглазировать.

Выдать: 1 стак. тертаго ржаного хлѣба, 12 желтковъ, 12 бѣлковъ, $1\frac{1}{4}$ стак. сахара, $1/4$ ф. шоколаду, $1/2$ чашки сладк., 10 зеренъ горьк. миндалю, 1 вершокъ ванили, 1 чайн. лож. корицы, $1/4$ чайн. лож. гвоздики, ($1/8$ мушкат. орѣха), 1 лож. масла смазать форму, 1 лож. сухарей.

Этотъ тортъ нужно покрыть шоколадною глазурью № 1197.

1210. **Тортъ изъ ржаныхъ сухарей другимъ манеромъ.** Сахаръ и желтки растереть добѣла, всыпать тертый шоколадъ, мелко истолченые и просѣян-

ные ржаные сухари и пшеничную муку, положить взбитые бѣлки, размѣшать, вылить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную ржаными сухарями, испечь, а потомъ оглазировать и проч.

Выдать: 8 желтковъ, 4 бѣлка, 1/8 ф. шоколаду, 1/3 ф. сахара, 1/4 стак. ржан. сухарей, 1/4 стак. пшеничн. муки, 1 лож. масла смазать форму.

1211. **Тортъ греческій.** Пеклеванный хлѣбъ порѣзать тонкими ломтиками, высушить въ духовой печи, мелко истолочь, просѣять на частое сито; взять этой муки немного меньше полфунта, всыпать въ чашку, залить стаканомъ хорошаго бѣлаго вина. Желтки съ сахаромъ растереть добѣла, положить мелко истолченаго миндаля, мелко порѣзаннаго померанцоваго цуката, толченой и просѣянной корицы, смѣшать съ размоченной мукой, взбитыми въ пѣну бѣлками, перелить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ печь на 3/4 часа.

Выдать: 8 яицъ, 2/3 стак. бѣл. вина, 1/2 ф. сахара, 2/3 ф. сладк. миндаля, 1 полн. горсть покрошен. цуката, 1 чайн. лож. корицы, 1/4 ф. сухарей изъ пеклеван. хлѣба. На глазурь и украшенія.

1212. **Тортъ швейцарскій.** Масло растереть добѣла, вбивая по одному 8 желтковъ, всыпать постепенно сахаръ, цедру съ лимона, влить рюмку рому, мѣшать цѣлый часъ, смѣшать съ мукой и пѣной отъ бѣлковъ, перелить въ форму, испечь, покрыть глазурью съ ромомъ: 1 1/2 лож. рома, 1/2 ф. самаго мелкаго сахара, сокъ изъ 1 лимона растерать, пока погустѣетъ.

Выдать: 8 яицъ, 3/4 ф. сливоч. масла, 3/4 ф. муки, 3/4 ф. сахару, 1 лимонъ, 1 рюмку бѣл. рома.

1213. **Тортъ миндальный.** (Пропорц. на 18 челов.). 1 ф. сладкаго и 3 лота горькаго миндаля обварить кипяткомъ, очистить отъ кожицы, сполоснуть въ холодной водѣ, перетереть сухо, очень мелко истолочь, подбавляя понемногу желтка, чтобы миндаль не замаслился, положить 15 желтковъ, 3 ф. сахару и мѣшать ложкой 1/2 часа, всыпать 3 лож. картофельной муки, положить пѣну изъ 10 бѣлковъ, смѣшать, перелить въ формы, смазанныя масломъ и обсыпанныя сухарями. На сахаръ нужно сперва стереть цедру съ 1 лимона, а потомъ столочь его. Тортъ этотъ переложить миндальной массой: 1/2 ф. сладкаго и 10 шт. горькаго миндаля очистить, истолочь очень мелко, подливая понемногу 2 бѣлка, и подсыпая 1/3 ф. мелкаго сахара, сложить въ кастрюлю, поставить на плиту, варить, часто мѣшая, пока не закипитъ, остудить, выложить въ бумажную коробку, вставить въ легкую печь, чтобы высохло; тогда вынуть, смазать дно бѣлкомъ и когда бумага отстанетъ, снять ее, переложить тортъ, сверху покрыть малиновымъ или вишневымъ вареньемъ.

На 6 человѣкъ взять 1/3, означенной пропорціи.

1214. **Тортъ миндальный иначе.** Растереть добѣла желтки съ сахаромъ, всыпать мелко изрубленнаго миндаля, лимонной цедры и картофельной муки, смѣшать съ бѣлками взбитыми въ пѣну, вылить въ форму, смазанную масломъ, вставить въ неслишкомъ горячую печь.

Выдать: 6 яицъ, 1/2 стак. сахара, 3/8 стак. картофел. муки, 3/8 стак. сладк. и 5 зеренъ горьк. миндаля, (1/2 лож. масла). На глазурь.

1215. **Тортъ трехъ цвѣтовъ.** (Пропорц. на 12 челов.). Желтки растереть добѣла съ сахаромъ, всыпать картофельной муки, влить растопленнаго сливочнаго масла, положить пѣну отъ бѣлковъ, смѣшать. Приготовить три бумажныхъ коробки одинаковой величины; раздѣлить тѣсто на три части, одну подкрасить нѣсколькими каплями кошенили, въ другую положить распущеннаго въ тепломъ мѣстѣ шоколада, а третью оставить какъ есть, разлить тѣсто въ коробки, испечь, вынуть торты изъ формъ, уложить одинъ на другой, перекладывая вареньемъ или мармеладомъ, сверху покрыть глазурью, вставить въ печь на нѣсколько минутъ.

Выдать: 15 яицъ, 1/2 ф. сахара, 1/2 ф. картофельн. муки, 1/2 ф. масла, 1 1/2 стак. варенья, 4 капли кошенили, 3 лож. тертаго шоколаду. На глазурь.

1216. **Тортъ изъ грецкихъ орѣховъ.** Очистить грецкіе орѣхи отъ скорлупы, мелко истолочь, подливая понемногу 1 бѣлокъ, положить сахаръ, желтки, вбивая по одному, всыпать муку, смѣшать съ бѣлками, взбитыми въ густую пѣну, испечь въ формѣ, смазанной масломъ и обсыпанной сухарями, оглазировать.

Выдать: 9 яицъ, 3/4 ф. грецкихъ орѣховъ, 2 стол. лож. муки, 1 стак. сахара, 1 бѣлокъ, (1 лож. масла). На глазурь.

Или испечь въ двухъ формахъ и переложить массой изъ миндаля и орѣховъ. Взять 1/4 ф. очищенныхъ грецкихъ орѣховъ и 1/4 ф. очищеннаго миндаля, истолочь очень мелко съ 1/2 ф. сахару, вбить 4 желтка и 1 бѣлокъ, сложить въ кастрюлю, поставить на плиту, мѣшать, пока не погустѣетъ, остудить.

1217. **Тортъ французскій очень хорошій.** Разогрѣтое сливочное масло растереть добѣла; желтки также стереть добѣла съ сахаромъ, смѣшать съ масломъ, растерать цѣлый часъ, положить цедру съ лимона, стертую на сахаръ, картофельную муку, взбитые въ пѣну бѣлки, смѣшать, перелить поскорѣе въ форму, вставить въ печь на 1 часъ. Не вынимать изъ формы, пока не остынетъ.

Выдать: 6 желтковъ, 9 бѣлковъ, 1/3 ф. сливочн. масла, 1/2 ф. сахара, 1/2 лимона, 1/3 ф. картофельн. муки.

1218. **Тортъ бисквитный.** Растереть добѣла желтки съ сахаромъ, всыпать понемногу муку, цедру съ лимона, снятую на сахаръ, толченой ванили и взбитые въ пѣну бѣлки, смѣшать осторожно, влить въ форму, смазанную масломъ, вставить въ довольно горячую печь, вынуть, дать остыть, не снимая бумаги, оглазировать, убрать вареньемъ. Или испечь тортъ въ двухъ формахъ одинаковой величины, остудить, сложить одинъ на другой, переложивъ абрикосовымъ мармеладомъ или вареньемъ изъ черной смородины или малиновымъ.

Выдать: 6 яицъ, 1/3 ф. сахара, 1/4 стак. пшеничн., 1/4 стак. картофел. муки, 1 лимонъ, 1 вершокъ ванили. На глазурь, 1 стак. варенья или мармеладу.

1219. **Тортъ съ миндалемъ.** Мѣшать добѣла 4 желтка и 8 яицъ съ 1½ стак. мелкаго сахара, всыпать ½ ф. картофельной муки, мелко покрошенной апельсинной корки въ сахарѣ, мелко истолченыхъ фисташекъ и ½ ф. сладкаго миндаля, изъ котораго половину мелко порубить, а остальной мелко пошинковать въ длину, смѣшать, испечь два кружка, переложить вареньемъ, сверху положить варенья, убрать шинкованнымъ миндалемъ.

Выдать: 4 бѣлка, 8 яицъ, 1½ стак. сахара, ½ ф. картофел. муки, 1 горсть порѣзаной апельсин. корки, 1/4 ф. фисташекъ, ½ ф. сладк. миндаля, 1 стак. варенья.

1220. **Тортъ маслянный.** Свѣжее сливочное масло растопить, бить вѣничкомъ, пока побѣлѣетъ и сдѣлается густо какъ сметана; желтки растереть добѣла съ сахаромъ, смѣшать съ масломъ, мукой, положить ванили, мушкатнаго орѣха и взбитые въ пѣну бѣлки, размѣшать, разлить въ двѣ ровныя формы, испечь, остудить, переложить вареньемъ, покрыть глазурью, убрать фруктами или вареньемъ.

Выдать: 1 ф. самаго свѣжаго сливочн. масла, 12 яицъ, 1 ф. сахару, 1¼ стак. муки, ½ палочки ванили, 1/4 мушкат. орѣха, 1½ стак. варенья. На глазурь.
На 6 челов. взять половину означен. пропорціи.

1221. **Лимонный тортъ.** Положить лимоны въ кастрюлю, сверху наложить березовыя лучинки, чтобы лимоны не всплывали наверхъ, налить водой, сварить такъ мягко, чтобы соломенка легко проходила насквозь, вынуть, завернуть въ четверо сложенную салфетку, а когда остынутъ, протереть сквозь сито, сложить въ каменную чашку, положить желтки, сахаръ, растерать на льду до тѣхъ поръ, пока не побѣлѣетъ и не погустѣетъ, положить взбитые бѣлки, смѣшать осторожно, перелить въ формы, смазанныя масломъ и обсыпанныя сухарями, вставить въ неслишкомъ горячую печь; когда остынетъ, покрыть глазурью, вареньемъ.

Выдать: 2 лимона, 12 яицъ, 3/4 ф. сахара, (1 лож. масла, 1 сухарь). На глазурь.
На 6 челов. достаточно половины пропорціи.

Или сварить лимоны, завернуть въ салфетку, а когда остынутъ, сложить ихъ въ каменную чашку, растереть ложкой до гладкости, всыпать сахаръ, вбить по одному желтки, растерать добѣла, протереть сквозь сито, опять мѣшать съ ½ часа, и тогда уже положить взбитые бѣлки, размѣшать.

1222. **Тортъ сливочный.** (Пропорц. на 10 челов.). Самые густые сливки сбить на льду какъ для крема; желтки растереть добѣла съ сахаромъ, смѣшать съ взбитыми сливками и мукой, положить пѣну отъ бѣлковъ, размѣшать очень осторожно, вылить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, испечь, остудить, оглазировать, убрать вареньемъ и цукатами.

Выдать: 3 стак. самыхъ густыхъ сливокъ, 6 яицъ, 1 стак. сахара, ½ стак. муки (1 лож. масла, 2 сухаря). На глазурь.

1223. **Тортъ разсыпчатый.** Растопленное несоленое масло растереть на льду добѣла, всыпать сахаръ, вбить по одному яйца, продолжать мѣшать, пока масса сдѣлается густой и бѣлой, тогда всыпать муку, влить розоваго, бергамотнаго или лимоннаго масла, размѣшать хорошенько.

Выдать: ½ ф. масла, ½ ф. сахара, 5 яицъ, ½ ф. муки, 5 капель розоваго, бергамотн. или лимон. масла. На глазурь и украшенія.

1224. **Тортъ англійскій.** Смѣшать мелкій изюмъ безъ косточекъ, коринку, мелко порѣзанные цукаты, очищенныя отъ кожицы, пошинкованныя яблоки, изрубленный почечный жиръ, лимонную цедру, снятую на сахаръ и немного мушкатнаго орѣха, влить по 1 рюмкѣ малаги, бѣлаго рома и хорошей мадеры, закрыть, поставить на ледъ на 1 сутки. Приготовить слоеное тѣсто, отдѣлить небольшой кусокъ, раскатать тонко, вырѣзать рѣзцомъ кружокъ, вынуть изъ него рѣзцомъ же середину такъ, чтобы образовалось въ родѣ кольца. Остальное тѣсто раздѣлить на двѣ части, раскатать и изъ одной нарѣзать тонкихъ полосокъ, а изъ другой вырѣзать кругъ, въ величину кольца, переложить его на сковороду или листъ, смазать края яйцомъ, на середину уложить приготовленную массу, покрыть рѣшеткой изъ полосокъ, а сверху наложить кольцо, смазать яйцомъ, вставить въ печь.

Выдать: 1/4 ф. изюму, 1/4 ф. коринки, 1/4 ф. цукатовъ, 4 кисловатыхъ яблока, ½ ф. почечнаго жиру, ½ ф. сахару, 1 лимонъ, 1/8 мушкат. орѣха, по 1 рюмкѣ малаги, рому, мадеры. На тѣсто № 133.

1225. **Тортъ французскій съ мороженымъ и земляникой.** Очищенный сладкій миндаль истолочь очень мелко, подливая понемногу бѣлка, или подсыпая сахару, смѣшать съ сахаромъ, сложить на чистую сковороду, держать на огнѣ, пока не станетъ прилипать къ пальцамъ, снять съ огня и сейчасъ же, пока не остыло, сдѣлать изъ этой миндальной массы, кругъ съ невысокимъ бортомъ, испечь. Размѣшать хорошенько сливки съ желтками, растертыми добѣла съ сахаромъ, розовою или водою изъ померанцовыхъ цвѣтовъ, поставить на огонь, согрѣть до самой высокой температуры, но не кипятить, снять съ огня, смѣшать съ очень мелко истолчеными фисташками, протереть сквозь сито, вылить въ форму и вертеть во льду какъ обыкновенное мороженое. Отпуская къ столу, выложить мороженое въ приготовленный миндальный тортъ, уложить сверху лучшія ягоды земляники.

Выдать: на тортъ: 1 ф. миндаля, 3/4 ф. сахара, 1 бѣлокъ. На мороженое: 3 стак. сливокъ, 1 стак. сахара, 2 лож. розовой или воды изъ померанцов. цвѣтовъ, 3/8 ф. фисташекъ, 4 желтка, 1 ф. земляники.

1226. **Тортъ съ кремомъ.** Самое свѣжее сливочное масло стереть добѣла, прибавляя по одному 4 желтка и 4 цѣлыхъ яйца, положить очищеннаго, порубленнаго сладкаго миндаля, сахару, 6 круто свареныхъ желтковъ, протертыхъ сквозь сито, цедру съ 1 лимона, 1/4 чайной ложечки корицы и муки, смѣшать все хорошенько, испечь въ двухъ или трехъ бумажныхъ круглыхъ формахъ. Взять 3/4 стакана свѣжей сметаны, 1/4 стакана сахара, растертаго

добѣла съ 4 желтками, немного корицы, цедру съ 1/2 лимона, смѣшать, поставить на плиту и взбивать вѣничкомъ, пока не погустѣетъ, снять съ огня, переложить кружки торта, оглазировать, подсушить.

Выдать: на тортъ: 1/2 ф. масла, 4 желтка, 4 цѣл. яйца, 1/8 ф. очищен. миндаля, 1/2 ф. сахара, 6 желтковъ, 1 лимонъ, 1/4 чайн. лож. корицы, 1/4 ф. муки. На кремъ: 3/4 стак. сметаны, 1/4 стак. сахара, 4 желтка, корицы, 1/2 лимона. На глазурь.

1227. **Сладкій пирогъ съ фисташками въ родѣ торта.** Очистить фисташки, мелко истолочь ихъ съ покрошенными цукатами, подливая понемногу, 2—3 лож. сливокъ. Размѣшать желтки съ сахаромъ, всыпать рисовой муки, влить сметаны, поставить на огонь, мѣшать, пока не погустѣетъ; тогда снять съ огня, смѣшать съ истолчеными фисташками, остудить. Вырѣзать кругъ изъ слоенаго тѣста, покрыть его приготовленной массой, потомъ рѣшеткой изъ тѣста, смазать яйцомъ, испечь, покрыть рѣшетку глазурью, вставить не надолго въ печь.

Выдать: 1/2 ф. очищен. фисташекъ, 1/4 ф. цукатовъ, 2—3 лож. сливокъ, 1 лож. рисовой муки, 4 желтка, 1 лож. сметаны, 3 лож. сахара. На тѣсто № 133.

1228. **Сладкій пирогъ нѣмецкій въ родѣ торта.** Приготовить не крутое тѣсто изъ растопленнаго масла, яицъ, лимонной цедры, сахара и муки, вымѣсить хорошенько, раздѣлить на двѣ части, раскатать круглыя лепешки, на одну положить варенья безъ сока или мармеладу, прикрыть другою, испечь, оглазировать, вставить въ печь, чтобы глазурь обсохла.

Выдать: 1/2 ф. масла, 6 желтковъ, цедры съ 1 лимона, 1/4 ф. сахара, 1 1/4 ф. муки, 1 стак. варенья. На глазурь.

1229. **Сладкій пирогъ съ апельсинами.** 5 лотовъ сладкаго и нѣсколько зеренъ горькаго миндаля очистить, мелко истолочь, подливая по каплѣ воды изъ померанцовыхъ цвѣтовъ; смѣшать съ сахаромъ, масломъ, яйцами, всыпать муку, замѣсить не крутое тѣсто, вымѣсить какъ можно лучше, раскатать въ мизинецъ толщиною, вырѣзать кругъ по величинѣ формы, дно которой покрыть смазаннымъ масломъ кружкомъ изъ бумаги, переложить на него кругъ изъ тѣста, смазать края яйцомъ, изъ остального тѣста сдѣлать рантъ, уложить аккуратно вокругъ, прижать пальцами хорошенько, чтобы не отсталъ, смазать яйцомъ, испечь. Между тѣмъ приготовить кремъ такъ: всыпать въ кастрюлю 1/4 ф. мелкаго сахара, влить 1 стаканъ бѣлаго вина, положить 10 желтковъ, лимонной цедры, снятой на сахаръ, поставить на небольшой огонь, бить вѣничкомъ, пока погустѣетъ, но не давать кипѣть, снять съ огня, смѣшать съ пѣной отъ 4 бѣлковъ, слегка остудить, наполнить испеченый пирогъ, сравнять, присыпать сверху мелкимъ сахаромъ, вставить въ печь на 8—10 минутъ, убрать апельсинами свареными въ сахарѣ.

Выдать: 3/4 ф. муки, 1/2 ф. масла, 1/4 ф. сахара, 3 яйца, 5 лотовъ сладкаго, 7 зеренъ горькаго миндаля; 1 яйцо смазать пирогъ, 4—5 апельсиновъ.

1230. **Сладкій пирогъ лимонный.** Взять муку, сахаръ, 1/2 ф. свѣжаго, вымытаго въ холодной водѣ и насухо отжатаго въ салфеткѣ, поломаннаго на мелкіе куски масла, 2 яйца, 4 желтка, щепоть соли, ложку воды, замѣсить тѣсто, раскатать тонко, вырѣзать кругъ, переложить въ форму, сдѣлать изъ остального тѣста рантъ, какъ сказано выше, испечь. 3 желтка и 1/4 ф. сахара стереть добѣла, выжать сокъ изъ одного лимона, съ котораго предварительно снять на сахаръ всю цедру, влить растопленнаго чуть теплаго масла, смѣшать съ пѣной отъ бѣлковъ, наполнить пирогъ, вставить въ печь минутъ на 10—15. Когда будетъ готовъ, вынуть, покрыть лимонной глазурью, подсушить.

Выдать: на тѣсто: 1 ф. муки, 1/2 стак. сахара, 1/2 ф. свѣжаго масла, 2 яйца, 4 желтка, соли. На кремъ: 3 яйца, 1/4 ф. сахару, на который стереть цедру съ лимона, 1 лож. растопленнаго масла. На глазурь: 3/4 ф. сахара, на который стерта цедра съ лимона, 3/4 лож. лимоннаго сока.

1231. **Еще сладкій пирогъ.** Стереть съ лимона цедру на сахаръ, столочь; масло растереть добѣла, смѣшать съ сахаромъ, вбить по одному желтки, не переставая мѣшать, всыпать муку, подсыпая понемногу, смѣшать съ пѣной отъ бѣлковъ, вылить въ тортовую форму или бумажную круглую коробку, сгладить, убрать половинками очищеннаго сладкаго миндаля, присыпать сахаромъ, вставить въ не очень горячую печь.

Выдать: 1/2 ф. несоленаго масла, 5 яицъ, 1/2 ф. сахару, 1 лимонъ, 1/2 ф. муки, 1 горсть сладкаго миндаля.

Б. Мазурки и разное мелкое пирожное.

Примѣчаніе. Мазурки пекутся въ продолговато-четырехугольныхъ бумажныхъ коробкахъ въ полъ или цѣлый листъ, смотря по надобности и пропорціи; тѣста наливается въ 1/2 пальца толщиною. Испеченые мазурки покрываются глазурью и украшаются сверху фруктами, вареньемъ или мелко шинкованнымъ миндалемъ съ корицей и сахаромъ. Мазурки подаются къ обѣду какъ пирожное, къ кофе, шоколаду и ставятся на столъ въ день Свѣтлаго Христова Воскресенія. Бумажную коробку, въ которой печется мазурекъ, необходимо ставить на желѣзный листъ и тогда уже выливать тѣсто.

1232. **Мазурекъ фисташковый.** (Пропорц. на 10 челов.). Очищенныя фисташки и очищенный сладкій миндаль мелко истолочь съ 2 бѣлками; снять на сахаръ цедру съ лимона, слегка подсушить его, истолочь, всыпать въ желтки, тереть, пока побѣлѣютъ, смѣшать съ фисташками и 8 взбитыми бѣлками, вылить въ бумажную коробку, смазанную масломъ и поставленную на желѣзный листъ, вставить въ печь на 1/2 часа. Снизу должно быть жарче, чѣмъ сверху.

Выдать: 1 ф. очищен. фисташекъ, 1/3 ф. миндалю, 5 желтковъ, 10 бѣлковъ, 1 ф. сахару, 1 лимонъ, 1 лож. сливочн. масла.

1233. **Мазурекъ изъ вареныхъ желтковъ.** Сварить яйца круто, вынуть желтки, растереть ложкой, чтобы не осталось ни одного комочка, всыпать мелкаго сахара, ванили, корицы, мушкатнаго орѣха, мелко покрошенной померанцовой корки, смѣшать съ взбитыми бѣлками, переложить въ бумажную

коробку, смазанную масломъ, вставить въ неслишкомъ горячую печь. Когда будетъ готовъ, оглазировать или покрыть вареньемъ. Такъ приготовленный мазурекъ очень нѣженъ.

Выдать: 10 желтковъ, 3/4 стак. сахара, 1 горсть порѣзан. померанц. корки, 10 бѣлковъ, 1/2 верш. ванили.

Изъ оставшихся желтковъ можно сдѣлать сабаіонъ къ какому нибудь пудингу.

1234. **Мазурекъ изъ вареныхъ желтковъ иначе.** Круто свареные желтки растереть до гладкости, подливая понемногу остывшаго растопленнаго масла, всыпать сахаръ, лимонную цедру, муку, вбить 2 сырыхъ яйца и мѣшать цѣлый часъ. Положить на желѣзный листъ намасленную бумагу, на нее приготовленное тѣсто, вставить въ легкую печь.

Выдать: 10 желтковъ, 1/2 стак., масла, 3/4 стак. муки, 2 яйца, 1/2 стак. сахара, 1 лимонъ.

1235. **Мазурекъ разсыпчатый.** Сдѣлать тѣсто изъ муки, масла, просѣяннаго на частое сито сахара, мѣсить до тѣхъ поръ, пока не начнетъ отставать отъ рукъ, тогда переложить тѣсто въ чашку, вбить по одному желтки, вымѣшивая хорошенько всякій разъ, всыпать толченой и просѣянной ванили, мушкатнаго цвѣта, смѣшать съ разломаннымъ пополамъ сладкимъ миндалемъ и взбитыми бѣлками. Бумажную форму смазать масломъ, влить тѣсто, сверху смазать растопленнымъ сливочнымъ масломъ, вставить въ умѣренную печь на 1 часъ.

Выдать: 2 стак. муки, 1/3 ф. масла, 1/3 ф. сахара, 1 вершокъ ванили, 1/4 чайн. лож. мушкат. цвѣта, 1/3 ф. сладк. миндалю, 3 яйца.

1236. **Мазурекъ разсыпчатый иначе.** Растереть масло добѣла, всыпать, не переставая мѣшать, сахаръ, толченый сладкій и горькій миндаль, вбить желтки, растереть какъ можно лучше, смѣшать съ взбитыми желтками, бѣлками и мукою, влить въ бумажную форму, смазанную масломъ, вставить въ печь. Сладкій миндаль очистить, сполоснуть въ холодной водѣ, вытереть насухо, мелко пошинковать въ длину, смѣшать съ бѣлками, растертыми добѣла съ сахаромъ, покрыть этой массой остывшій мазурекъ, присыпать кишмишемъ, вставить въ лѣтнюю печь, подсушить.

Выдать: 1/2 ф. масла несолен. 6 яицъ, 1/2 ф. сахара, 1/4 чашки горьк., 1/4 чашки сладк. миндаля, 1/2 ф. муки, 1 лож. масла, 1 стак. сладк. миндаля, 2 бѣлка, 1/2 стак. сахара, 1 горсть кишмишу.

1237. **Мазурекъ миндальный.** Сладкій и горькій миндаль очистить, истолочь какъ возможно мельче, подсыпая понемногу сахара, выложить въ каменную чашку, влить добѣла стертые съ сахаромъ желтки, тереть въ одну сторону часъ, прибавить ванили или кардомону, смѣшать съ взбитыми бѣлками, вылить въ бумажную коробку, смазанную масломъ, вставить въ печь на 15—20 минутъ.

Выдать: 9 желтковъ, 3 бѣлка, 1/2 ф. сахару, 1/4 ф. сладк. и 10 зеренъ горьк. миндаля.

1238. **Мазурекъ королевскій.** Сливочное масло растереть добѣла, всыпать муки, вбить по одному, не переставая мѣшать, яйца, всыпать сахаръ, мелко порубленный сладкій и горькій миндаль, растерать цѣлый часъ, чтобы масса побѣлѣла, перелить въ бумажную коробку, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ печь, чтобы мазурекъ испекся и подсохъ.

Выдать: 1 ф. масла, 1 ф. муки, 1 ф. сахару, 1/2 стак. сладк. и 10 зеренъ горьк. миндаля, 10 яицъ, 1 лож. муки, 1 сухарь.

На 6 человѣкъ взять половину означенной пропорціи.

1239. **Мазурекъ варшавскій.** Очищенный миндаль мелко истолочь, подливая понемногу розовой воды, смѣшать съ сливочнымъ масломъ, сахаромъ, мукою, ванилью, мушкатнымъ цвѣтомъ и орѣхомъ, вбить яйца, вымѣшивать 1/2 часа, раскатать толщиною въ палецъ, обравнять, обложить кругомъ рантомъ изъ этого же тѣста, смазавъ слегка бѣлкомъ, вставить въ печь, дать испечься и зарумяниться.

Выдать: 1/2 ф. сладк. миндаля, 3 лож. розовой воды, 1/2 ф. сахару, 1/2 ф. муки, 1/2 ф. масла, 1/4 лож. мушкат. цвѣта, 1/8 мушкат. орѣха, 1 вершокъ ванили, 5 яицъ. На глазурь № 1192. Убрать вареными въ сахарѣ фруктами и бѣлой глазурью.

1240. **Мазурекъ изъ бакалій.** 5 цѣлыхъ яицъ бить добѣла, подбавляя понемногу 3 чашки мелкаго сахара, всыпать 3 чашки кишмишу, 3 чашки коринки, 3 чашки крупно порѣзаннаго сладкаго миндалю, 1 чашку муки, вымѣшать хорошенько, вылить въ бумажную коробку, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ печь. Этотъ мазурекъ глазурью не покрывается. Изъ этой порціи выйдетъ мазурекъ величиной въ листъ бумаги.

Выдать: 5 яицъ, 3 чаш. сахару, 3 чаш. кишмишу, 3 чаш. коринки, 3 чаш. миндаля. На 6 человѣкъ взять половину пропорціи.

1241. **Мазурекъ à la Pethiviers.** Истолочь очень мелко сладкій миндаль, подливая понемногу холоднаго сырого молока, смѣшать съ мелкимъ сахаромъ и померанцовымъ цвѣтомъ. Приготовить въ холодномъ мѣстѣ слоеное тѣсто, раздѣлить его на двѣ ровныя части, раскатать въ продолговатые квадраты одинаковой величины, положить на одинъ изъ нихъ миндальную массу, разровнять, прикрыть другимъ, обравнять края, испечь, покрыть глазурью, убрать вареньемъ.

Выдать: 1/2 ф. миндаля, 1/2 ф. сахара, 1/2 чашки молока, померанц. цвѣта. На слоеное тѣсто № 133.

1242. **Мазурекъ лимонный.** Стереть цедру съ лимона, а лимонъ сварить въ водѣ, вынуть, обтереть, зерна выбросить прочь, а лимонъ растереть хорошенько, выжать въ салфеткѣ, положить стертую на сахаръ цедру и желтки, мѣшать цѣлый часъ, положить взбитые въ пѣну бѣлки, подсыпая понемногу картофельную муку, размѣшать, выложить въ форму, смазанную масломъ, испечь.

Выдать: 6 яицъ, 3/8 стак. картоф. муки, 1 лимонъ, 3/4 стак. сахара, 1 лож. масла, смазать форму.

1243. **Мазурекъ миндальный очень легкій.** Сладкій и горькій миндаль очистить отъ кожицы, мелко истолочь съ 2 бѣлками, смѣшать въ каменной чашкѣ съ сахаромъ и 2 желтками, положить взбитыхъ 5 бѣлковъ, размѣшать вылить въ форму, смазанную масломъ и посыпанную мукой, вставить въ печь; когда испечется, оглазировать бѣлой глазурью, присыпать мелко покрошенными цукатами, фисташками и грецкими орѣхами, подсушить.

Выдать: 1/2 ф. сладк., 10 зеренъ горьк. миндаля, 1/2 ф. сахару, 2 желтка, 7 бѣлковъ, (1 лож. масла, 1 ложку муки).

1244. **Мазурекъ легкій.** Замѣсить тѣсто изъ яицъ, сахара, ванили и масла, (непремѣнно сливочнаго, хорошо промытаго въ холодной водѣ и отжатаго насухо) вымѣшивать 3/4 часа, раскатать, переложить на листъ, покрытый намасленной бумагой, смазать яйцомъ, присыпать мелко шинкованнымъ миндалемъ и сахаромъ, вставить въ печь на 3/4 часа.

Выдать: 1/2 ф. масла, 1 вершокъ ванили, 1/2 ф. сахара, 1 ф. муки, 2 яйца. Сладк. миндаля 1/2 стак., 1/2 стак. сахару, 1 яйцо.

1245. **Мазурекъ на дрождяхъ.** Смѣшать хорошенько сливки, желтки, сахаръ, толченый горькій миндаль, дрожди, всыпать муку, замѣсить не очень густое тѣсто, (какъ для сухарей) вымѣшать какъ можно лучше, подливая понемногу 1/4 стак. растопленнаго теплаго масла, закрыть, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется, раскатать тонко, переложить на листъ, смазанный масломъ, смазать мазурекъ яйцомъ, посыпать порубленнымъ миндалемъ и коринкою, проколоть спичкой въ нѣсколькихъ мѣстахъ, вставить въ печь.

Выдать: 3/4 стак. желтковъ, 3/4 стак. сливокъ, 2/3 стак. сахара, 1/4 стак. дрожд., 4 зерна горьк. миндаля, 1/4 стак. масла, муки. Миндаля 1/2 стак. коринки 1/2 стак., 1 яйцо, 2 лож. сахара.

1246. **Мазурекъ съ ванилью.** Желтки растереть съ сахаромъ добѣла, положить мелко шинкованнаго цуката, кишмишу, крупно нашинкованнаго миндаля, толченой и просѣянной ванили, муки, смѣшать съ взбитыми бѣлками, переложить въ бумажную форму, смазанную масломъ, испечь, оглазировать, убрать цукатами и миндалемъ.

Выдать: 5 яицъ, 1 1/2 чашки сахара, 2 горсти пошинкован. сладк. миндаля, 1 горсть порѣзан. цуката, 3/4 чашки сухой муки. На глазурь и украшенія.

1247. **Мазурекъ миндальный.** Желтки и сахаръ растерать до тѣхъ поръ, пока не побѣлѣютъ, смѣшать съ пошинкованнымъ сладкимъ миндалемъ и пѣной отъ бѣлковъ, сейчасъ же перелить въ форму или бумажную коробку, смазанную несоленымъ масломъ, вставить въ легкую печь. Когда испечется, покрыть глазурью, подсушить.

Выдать: 6 яицъ, 1/2 ф. сахара, 1/2 ф. очищен. сладк. миндаля, 1 лож. масла. На глазурь.

В. Мелкое пирожное.

1248. **Лимонное пирожное очень вкусное.** Смѣшать хорошенько: 1 ф. муки, 6 яицъ, 3/4 ф. мелкаго сахара, 1/4 ф. мелко покрошенной, обсахаренной лимонной корки, цедру съ 1/2 лимона, 1/8 ф. очищеннаго, мелко истолченаго сладкаго миндаля, 1/8 ф. перемытой, обсушенной коринки, вымѣсить, подѣлать маленькія лепешечки, переложить на листъ, смазать желткомъ, испечь въ духовой печи и горячія оглазировать, вставить на нѣсколько минутъ въ печь, чтобы глазурь обсохла.

1249. **Французское пирожное изъ вареныхъ желтковъ.** 6 яицъ сварить круто, очистить, бѣлки прочь, а желтки протереть сквозь сито, положить 1/2 ф. хорошаго столоваго масла, 1/4 ф. мелкаго сахара, 3/4—1 ф. муки, вымѣсить хорошо, раскатать, вырѣзать стаканомъ круглыя лепешечки, испечь въ не очень горячей духовой печи, вынуть, присыпать сахаромъ и на средину каждой лепешечки положить по 2—3 ягодки варенья.

1250. **Пирожное въ коробочкахъ.** 1 ф. несоленаго масла растертаго добѣла, смѣшать съ 6 желтками также растертыми добѣла съ сахаромъ, положить муку, немного ванили или 2 капли розоваго масла, пѣну отъ 6 бѣлковъ, размѣшать, разлить въ бумажныя коробочки, испечь.

1251. **Пирожное съ цукатами.** Взбивать цѣлый часъ 1 ф. мелкаго сахару, 8 цѣлыхъ яицъ, и 4 лот. толченой и просѣяной корицы, прибавить понемногу, не переставая взбивать, 1 ф. муки и 1/2 ф. мелко покрошенныхъ цукатовъ, (лимон. и померанц. корки) вымѣшать хорошенько ложкой, выложить тѣсто на желѣзный листъ, покрытый намасленной бумагой и вставить въ легкую печь. Когда испечется и слегка остынетъ, разрѣзать небольшими кусками.

1252. **Разсыпчатое пирожное. (Sand-Kuchen).** Растереть добѣла 2/3 ф. свѣжаго масла, положить 2 яйца, 2/3 стак. мелкаго сахара, 1/3 стак. французскаго вина и 4 стак. муки, вымѣсить хорошенько, тонко раскатать, нарѣзать продолговатыми или квадратными кусочками, смазать яйцомъ, вставить въ неслишкомъ горячую печь.

1253. **Изъ другой пропорціи.** 1/2 ф. масла, растертаго добѣла, смѣшать съ 1/4 ф. сахара, 2 цѣлыми яйцами, 1 рюмкой спирту и мукою, замѣсить тѣсто въ холодномъ мѣстѣ, раскатать, порѣзать, испечь. Подать варенье.

1254. **Вѣнское пирожное.** Растереть до бѣла 1/4 ф. масла, вбить по одному, не переставая растерать, 6 желтковъ, всыпать 1/8 ф. тертаго на теркѣ хлѣба, 1/8 ф. мелко покрошеннаго цуката, 1/8 ф. очищенныхъ отъ кожицы мелко порубленныхъ кислыхъ яблокъ, положить 1/8 ф. мозга изъ воловьихъ костей, 1/8 ф. коринки, 1/4 ф. сахара, 1/2 ст. сливокъ, 4 взбитыхъ въ

пѣну бѣлка, размѣшать осторожно, выложить въ форму, присыпать корицей, испечь.

1255. **Миндальные вѣнчики.** Сахаръ и бѣлки стереть добѣла, подливая понемногу лимоннаго сока, смѣшать съ нашинкованнымъ въ длину сладкимъ миндалемъ, подѣлать вѣнчики, испечь на желѣзномъ листѣ, смазанномъ бѣлымъ воскомъ.

Выдать: 1½ стак. сладк. миндалю, ½ ф. сахару, ½ лимона, 2 бѣлка.

1256. **Разсыпчатое пирожное.** Сливочное масло растереть добѣла, вбить яйца, не переставая мѣшать, всыпать муку, сахаръ, влить розовой воды, смѣшать съ пѣной отъ бѣлковъ. Листъ смазать масломъ, присыпать мукой, выложить тѣсто, разровнять и поставить на ½ часа въ неслишкомъ горячую печь. Когда испечется, вынуть, разрѣзать на куски какой угодно формы и подать.

Выдать: ¾ ф. муки, ½ ф. масла, 3 лож. розовой воды, ½ ф. сахару, 1 яйцо, 2 бѣлка.

1257. **Миндальныя колечки.** Истолочь сладкій миндаль очень мягко, подливая понемногу яичнаго бѣлка, смѣшать съ сахаромъ, бѣлками. Свернуть толстую бумагу трубочкой, срѣзать самый тонкій кончикъ, вылить тѣсто и выпускать его кольцами на листъ, смазанный бѣлымъ воскомъ, вставить въ легкую печь.

Выдать: ½ ф. миндаля, 6 бѣлковъ, ⅓ сахару.
Оставшіеся желтки можно употребить на сабайонъ.

1258. **Пирожное въ формочкахъ съ заварнымъ кремомъ.** ½ ф. несоленаго масла растереть добѣла, всыпать, не переставая мѣшать ½ ф. мелкаго сахара, ⅓ ф. муки, вбить 4 яйца, положить лимонной цедры или 6 зеренъ истолченаго горькаго миндаля, бить какъ можно дольше, раздѣлить на двѣ неровныя части, большею половиною обложить дно и бока маленькихъ высокихъ формочекъ, испечь. 3 желтка растереть добѣла съ ¼ ф. сахара и ¾ стак. густыхъ сливокъ, положить ванили, поставить на плиту, держать, постоянно мѣшая, пока не погустѣетъ, остудить, влить въ формочки, прикрыть кружками изъ оставшагося тѣста, вставить въ печь на ½ часа.

1259. **Миндальныя лепешечки.** Очищенный отъ кожицы сладкій и горькій миндаль слегка подсушить въ легкой печи, истолочь очень мягко, подливая понемногу 1 бѣлокъ, смѣшать съ мелкимъ сахаромъ и сбитыми бѣлками. Листъ покрыть бумагой, класть на него круглыя лепешечки, на средину каждой положить кусочекъ померанцоваго или лимоннаго цуката, вставить въ печь, не слишкомъ жаркую.

Выдать: ½ ф. сладк. и 10 зеренъ горьк. миндалю, 1 бѣлокъ, ½ ф. мелк. сахара, 3 бѣлка, лимон. или померанц. цуката.

1260. **Англійское пирожное.** Сливочное масло растереть добѣла съ желтками и сахаромъ. положить немного померанцоваго цвѣта, аниса, корицы, гвоздики, мушкатнаго орѣха, лимонной цедры, мелко нашинкованнаго миндаля, кишмишу, муки, выбить хорошенько, смѣшать съ пѣной отъ бѣлковъ. Сдѣлать бумажную коробку. смазать ее масломъ, поставить на желѣзный листъ, вылить тѣсто, смазать желткомъ, разбитымъ съ ложкою воды, вставить въ печь на 1 часъ. Когда испечется, вынуть изъ бумаги, разрѣзать острымъ ножомъ косыми квадратами или испечь въ маленькихъ бумажныхъ коробочкахъ.

Выдать: ½ ф. масла, 8 желтковъ, ½ ф. сахару, померанц. цвѣта, 1 лож. анису, ½ чайн. лож. корицы, ¼ лож. гвоздики, ⅛ мушкат. орѣха, ½ лимона, ¼ ф. сладк. миндаля, ½ ф. муки, 6 бѣлковъ, ¼ ф. кишмишу, (1 желтокъ).

1261. **Англійское пирожное другимъ манеромъ.** Замѣсить тѣсто изъ ¾ ф. муки, ¼ ф. чухонскаго несоленаго масла, ¼ ф. сахара, 2 яицъ. Раздѣлить все тѣсто на двѣ ровныя части, раскатать въ круглыя лепешки, смазать яйцомъ, присыпать сахаромъ, испечь. Когда будутъ готовы, вынуть изъ печки, смазать одну лепешку вишневымъ или яблочнымъ мармеладомъ, или вареньемъ безъ сока, накрыть другою, разрѣзать на части и подать.

Или ½ ф. масла растереть добѣла, всыпать 1½ ф. муки, вбить 3 яйца, вымѣсить хорошенько съ ½ стак. мелкаго сахара. Далѣе поступать какъ сказано выше.

1262. **Пирожное въ родѣ трубочекъ.** Смѣшать хорошенько масло, муку, яйца, дрожди, сметану, вымѣсить очень хорошо, раскатать тонко, нарѣзать четырехугольными кусками, смазать вареньемъ, перегнуть каждый три—четыре раза, переложить на желѣзный, смазанный масломъ листъ, дать подняться, смазать яйцомъ, вставить въ печь.

Выдать: ½ ф. муки, ½ ф. масла, 2 яйца, 1 лож. дрожд., 2 лож. сметаны, 1 стак. варенья и 1 желтокъ смазать пирожное.

1263. **Пирожное съ ромомъ въ формочкахъ.** Размѣшать муку, сахаръ, теплое молоко съ 4 ложками жидкихъ или 4 лотами сухихъ дрождей, вбить яйца по одному, не переставая мѣшать, закрыть, поставить въ теплое мѣсто на цѣлую ночь; рано утромъ выбить тѣсто, влить 1 рюмку бѣлаго рому, вымѣсить какъ можно лучше, наполнить маленькія высокія формочки, смазанныя не соленымъ чухонскимъ масломъ, только до половины, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ, вставить въ печь на ¾ часа, вынуть изъ формочекъ горячія, скропить ромомъ.

Выдать: 1 ф. муки, 5 яицъ, ¼ ф. сахару, ½ ф. сливоч. или несолен. чухонск. масла, 2 рюмки рому, 1 стак. молока.

1264. **Бисквиты сливочныя.** 2 стакана самыхъ густыхъ сливокъ взбить вѣничкомъ на льду какъ для крема; 4 желтка растереть добѣла съ ¾ стак. сахара, смѣшать со сливками, 8 чайн. лож. картофельной муки и 5 бѣлками, взбитыми въ очень густую пѣну, перелить въ бумажныя коробочки, вставить въ не слишкомъ горячую печь.

1265. **Бисквиты съ манной крупой.** Растереть добѣла желтки съ просѣяннымъ мелкимъ сахаромъ, всыпать поровну толченаго сладкаго и горькаго миндаля, манной крупы, влить розовой воды, смѣшать съ взбитыми бѣлками, влить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ печь на 20 минутъ или испечь въ маленькихъ бумажныхъ коробочкахъ.

Выдать: 8 яицъ, 8 полн. чайн. лож. сахару, 1/4 чаш. сладк. и 1/4 чаш. горьк. миндалю, 1/2 чаш. ман. крупы, 2 лож. розовой воды. (1 лож. масла, 2 сухаря).

1266. **Бисквиты шоколадныя.** Желтки стереть добѣла съ сахаромъ, всыпать натертаго 1/8 ф. шоколаду, размѣшать хорошенько, положить муку и взбитые бѣлки, смѣшать осторожно, разлить въ коробочки, испечь.

Выдать: 6 яицъ, 1/8 ф. шоколаду, 6 лож. чайн. сахара, 3 чайн. ложеч. муки.

1267. **Бисквиты лимонныя московскія.** Лимонъ сварить, протереть вмѣстѣ съ померанцовымъ и абрикосовымъ вареньемъ; желтки растереть добѣла съ сахаромъ, смѣшать съ лимоннымъ пюре, положить густо взбитые бѣлки, осторожно размѣшать, разлить въ коробочки, вставить въ печь на 15 минутъ. Эти бисквиты очень вкусны.

Выдать: 1 лимонъ, 5 желтковъ, 7 бѣлковъ, 1/2 ф. того и другаго варенья вмѣстѣ, 15 золот. сахара.

1268. **Бисквиты миндальныя.** 1/4 ф. сладкаго и 12 зеренъ горькаго миндаля очистить, мелко истолочь, прибавляя понемногу бѣлка. Желтки растереть съ сахаромъ, смѣшать съ миндалемъ, мукою и взбитыми въ густую пѣну бѣлками, перелить въ бумажныя коробочки, испечь въ духовой печкѣ. Когда будутъ готовы, оглазировать, убрать вареньемъ. Точно такъ же приготовляются и бисквиты фисташковыя, только прибавляется померанцовый цвѣтъ или розовая вода.

Выдать: 1/4 ф. сладк. и 12 зеренъ горьк. миндаля, 7 желтковъ, 10 бѣлковъ, 5 чайн. лож. муки, 1 стак. сахару.

1269. **Бисквиты къ шоколаду.** Желтки растереть добѣла съ сахаромъ, всыпать муку, смѣшать съ розовой водой и взбитыми бѣлками. Положить на желѣзный листъ бумагу, присыпать сахаромъ и накладывать на нее тѣсто ложкой продолговатыми палочками, посыпать сахаромъ, вставить въ печь или разлить въ маленькія коробочки, испечь.

Выдать: 6 желтковъ, 10 бѣлковъ, 2 лож. розовой воды, 8 чайн. лож. муки, 1 стак. сахару.

1270. **Бисквиты савойскія.** Взять самыхъ свѣжихъ 8 яицъ, свѣсить ихъ, отдѣлить желтки отъ бѣлковъ; желтки растереть добѣла съ сахаромъ, котораго взять столько, сколько вѣсятъ яйца, всыпать 5 чайн. лож. очень сухой, просѣянной пшеничной или картофельной муки, смѣшать съ 3—4 каплями розоваго или бергамотнаго масла, вставить въ умѣренную печь на 20 минутъ.

1271. **Безе.** 10 бѣлковъ взбить въ холодномъ мѣстѣ въ очень густую пѣну съ 1 1/8 ф. сахарной пудры. Желѣзный листъ покрыть бумагой, на нее разложить столовой ложкой бѣлки, вставить въ нежаркую печь, чтобы хорошо подсохли.

1272. **Меринги.** Испечь безе какъ сказано выше, выбрать осторожно, чтобы не поломать, середину, наполнить ее сбитыми сливками съ ванилью и 3—4 кусками сахара.

1273. **Безе шоколадное.** Сбить бѣлки въ густую пѣну, всыпать сахаръ и натертый шоколадъ, размѣшать, разложить столовой ложкой небольшими кучками на бумагу или прямо на желѣзный листъ, смазанный бѣлымъ воскомъ, вставить въ негорячую печь на 2—3 часа.

Выдать: 7 бѣлковъ, 3/4 ф. сахара, 1/3 плитки шоколаду.

1274. **Безе яблочное.** Яблоки испечь, протереть сквозь сито, всыпать мелкаго сахара, положить 2 бѣлка и мѣшать, обложивъ кастрюлю льдомъ со всѣхъ сторонъ, не менѣе 2 часовъ, (масса должна побѣлѣть и загустѣть такъ, чтобы ложка могла стоймя держаться въ ней) разложить ложкой на бумагу, вставить въ легкую печь, чтобы совершенно высохли.

Выдать: 7 яблокъ большихъ, 2 бѣлка, 1 3/4 стак. сахару.

1275. **Миндальныя колечки съ шоколадомъ.** Очищенный сладкій миндаль нашинковать мелко въ длину, смѣшать съ взбитыми въ пѣну бѣлками, сахаромъ и натертымъ шоколадомъ, класть колечками на желѣзный листъ, смазанный бѣлымъ воскомъ, вставить въ негорячую печь, чтобы подсохли.

Выдать: 1/4 ф. миндаля, 3/4 стак. сахара, 3 бѣлка, 1/2 плитки шоколаду (1/8 ф.).

1276. **Пирожное съ лимоннымъ сокомъ.** Масло растереть добѣла, вбить яйца, положить сахаръ, цедру и сокъ изъ 1/2 лимона и муку, размѣшать получше, выложить на листъ, покрытый намасленной бумагой, разровнять, вставить въ печь. Когда испечется въ половину, нарѣзать острымъ ножомъ квадратиками и опять поставить въ печь.

Выдать: 3/8 ф. масла, 3/4 стак. сахару, 2 яйца, 1/2 лимона, 1/2 ф. муки.

1277. **Марципаны.** Сладкій миндаль очистить отъ кожицы, сполоснуть въ холодной водѣ, подсушить, очень мелко истолочь, подливая розовой воды, переложить въ кастрюлю, всыпать мелкаго сахара, поставить на легкій огонь, помѣшать пока не погустѣетъ. Затѣмъ снять съ огня, выложить на бумагу, посыпанную мелкимъ сахаромъ, сдѣлать продолговатую булку, дать остыть, раскатать, вырѣзать разными фигурками, намазать бѣлой негустой глазурью, вставить въ умѣренную печь, а когда будутъ готовы, убрать вареньемъ.

Выдать: 1 ф. миндаля, 1/2 стак. розовой воды, 1 ф. мелкаго сахара. На глазурь № 1192 или № 1194.

1278. **Бисквиты швейцарскія.** $^1/_4$ ф. рисовой муки, $^3/_4$ ф. сахара, просѣяннаго на частое шелковое сито, цедру съ 1 лимона и 6 желтковъ растерать, не переставая $^3/_4$ часа, смѣшать съ 12 бѣлками, взбитыми въ густую пѣну, разлить въ коробочки, смазанныя сливочнымъ масломъ, испечь, оглазировать, подсушить.

1279. **Сдобныя колечки.** Желтки растереть съ сахаромъ добѣла, всыпать муку, размѣшать, положить чухонскаго масла, 2 бѣлка, ванили или 2 капли розоваго масла, вымѣсить хорошенько, подѣлать небольшія колечки, обвалять въ бѣлкахъ и крупно истолченомъ сахарѣ, положить на желѣзный листъ, посыпанный слегка мукою вставить въ не очень жаркую печь.

Выдать: 1 ф. муки, $^1/_2$ ф. сахара, $^1/_2$ ф. чухонск. масла, 6 желтковъ, 2 бѣлка, (3 лож. сахару обвалять колечки).

1280. **Сдобныя колечки иначе.** Взять стаканъ воды, $3^1/_2$ стакана муки, 4 желтка, $^1/_4$ ф. чухонскаго несоленаго масла, $^1/_2$ стакана мелкаго сахара, понемногу толченой корицы и ванили, смѣшать все хорошенько, выбивать рукой или лопаточкой до тѣхъ поръ, пока при разрѣзѣ тѣста острымъ ножомъ, оно не будетъ представлять слегка ноздреватую массу. Тогда, мокая руки въ мелкій сахаръ дѣлать небольшія кольца, укладывать на листъ, посыпанный мукою, вставить въ легкую печь на 20 минутъ.

1281. **Дѣвичья кожа.** Столочь очень мелко 1 ф. аравійской камеди, (самой лучшей) всыпать въ чашку, налить кипятку такъ, чтобы камедь только покрылась ею, размѣшать хорошенько лопаточкой и поставить въ не очень жаркую печь до слѣдующаго дня. Утромъ влить въ камедь 4 ложки воды изъ померанцовыхъ цвѣтовъ и мѣшать тихонько, чтобы камедь распустилась совершенно; тогда положить 1 ф. расколотаго на куски сахару, размѣшивать пока сахаръ распустится, процѣдить, вылить въ небольшой тазикъ, въ которомъ варятъ варенье или кастрюлю, поставить на легкій огонь, мѣшать безпрестанно, чтобы не присыхало ко дну кастрюли. Отдѣлить бѣлки отъ 10 желтковъ, взбить ихъ въ густую пѣну и когда сыропъ разогрѣется, влить въ него бѣлки и продолжать варить, не переставая мѣшать. Когда сыропъ сдѣлается густымъ, взять его немного на чайную ложечку, опустить въ холодную воду или подержать на льду и, если сыропъ застынетъ, снять съ огня; разостлать на желѣзный листъ бумагу, вылить на нее сыропъ, разровнять, поставить въ легкую печь, чтобы совершенно высохло и отставало бы отъ бумаги, порѣзать небольшими кусками и сложить въ коробочку, пересыпавъ мелкимъ сахаромъ.

1282. **Миндальныя груши.** Замѣсить тѣсто изъ 1 ф. сладкаго миндаля, мелко истолченаго съ 3 ложками розовой воды, 3 яицъ, $^1/_2$ чашки густыхъ сливокъ, 1 ф. сахару, толченой корицы и тертой булки, надѣлать продолговатыхъ грушъ, подсыпая понемножку муки, воткнуть въ тонкій конецъ длинный кусочекъ корицы на подобіе корешка, обжарить въ чухонскомъ маслѣ, сложить на блюдо, посыпать сахаромъ и подать горячія.

1283. **Пирожки съ вареньемъ.** Влить въ каменную чашку парное молоко, дрожди, всыпать половину муки, чтобы опара была густая, выбить хорошенько деревянной лопаточкой и поставить въ теплое мѣсто подходить. Между тѣмъ растереть желтки съ сахаромъ добѣла и когда тѣсто хорошо поднимется, всыпать остальную муку, положить растопленнаго чуть теплаго сливочнаго масла, мушкатнаго цвѣта, немножко соли и желтки, выбить какъ можно лучше, дать взойти еще разъ. Порѣзать бумагу небольшими, продолговатыми квадратами, смазать ихъ хорошо несоленымъ чухонскимъ масломъ, разложить на листѣ, положить ложкой на каждый кусокъ бумаги тѣста въ палецъ толщиною, разровнять, положить варенья безъ сока или мармеладу, перегнуть пополамъ вмѣстѣ съ бумагой, вставить въ горячую печь. Когда пирожки испекутся, снять съ нихъ бумагу, уложить на блюдо, скропить растопленнымъ сливочнымъ масломъ, посыпать мелкимъ сахаромъ, вставить въ печь минуть на 10. Подать горячіе. Тѣсто должно быть немного гуще, чѣмъ на оладьи.

Выдать: 1 стак. цѣльн. молока, 5 желтковъ, 1 чаш. мелк. сахара, $^1/_2$ чаш. масла, 1 чайн. лож. толчен. мушкат. цвѣта, $1^1/_2$ ф. муки, $1^1/_2$ стак. варенья, 3 лож. масла смазать бумагу.

1284. **Пирожки съ вареньемъ жареные въ маслѣ.** Чухонское не соленое масло вымыть въ холодной водѣ, отжать въ салфеткѣ досуха, мелко изрубить, положить сахару, сметаны, вина, 1 желтокъ, 1 яйцо, замѣсить крутое тѣсто, раскатать его тонко, сложить въ нѣсколько разъ, раскатать опять, повторить это разъ 5, поставить въ холодное мѣсто на $1^1/_2$ часа. Потомъ раскатать тонко двѣ лепешки, на одну разложить небольшими кучками варенья безъ сыропа или какого нибудь мармелада, прикрыть другою, вырѣзать пирожки круглые, квадратные или трехугольные, проколоть вилкой въ нѣсколькихъ мѣстахъ и жарить, опуская въ кипящее масло какъ пончки, по нѣсколько штукъ заразъ, дать зарумяниться со всѣхъ сторонъ, вынуть на пропускную бумагу, чтобы стекло масло, сложить на блюдо, присыпать сахаромъ. Подать горячіе.

Выдать: $^1/_8$ ф. чухонск. масла, 3 столов. лож. сметаны, 3 яйца, 1 лож. бѣлаго вина, 2 стак. сухой муки, $^1/_2$ стак. сахара, 1 стак. варенья безъ сыропа, $1^1/_2$ ф. масла, 1 лож. спирта жарить пирожки.

1285. **Французское пирожное.** Приготовить слоеное тѣсто въ холодномъ мѣстѣ, раздѣлить на двѣ ровныя части, раскатать толщиною въ тупую сторону ножа. Свѣжую густую сметану взбить хорошенько съ сахаромъ и толченой ванилью; переложить на листъ одну часть раскатаннаго тѣста, на него сметану, разровнять, прикрыть другою, смазать желткомъ, разбитымъ съ водою, присыпать сахаромъ, пошинкованнымъ миндалемъ, вставить въ печь на полчаса. Когда испечется, вынуть, порѣзать острымъ ножомъ небольшими продолговатыми квадратами, сложить на блюдо и подать.

Выдать: на слоеное тѣсто № 133, 1 стак. сметаны, $^1/_2$ стак. сахара, $^1/_2$ вершка ванили, $^1/_3$ стак. миндаля.

1286. **Бисквиты съ масломъ.** Положить въ кастрюлю мелкій сахаръ, лимонную цедру, яйца, размѣшать, поставить на самый легкій огонь, взбить въ густую пѣну, снять съ огня, не переставать взбивать, пока остынетъ; тогда всыпать муку, влить теплаго растопленнаго сливочнаго масла, размѣшать. Бумажную круглую или квадратную коробку смазать сливочнымъ масломъ, обсыпать сахаромъ, переложить въ нее тѣсто, вставить въ печь на 1 часъ, вынуть, дать остыть, порѣзать на куски, оглазировать, подсушить, или оглазировать и подать цѣлымъ.

Выдать: 7 яицъ, 1 лимонъ, 1/2 стак. сахара, 9 лотовъ муки, 6 лотовъ сливоч. масла.

1287. **Пирожное въ коробочкахъ.** Растереть добѣла масло съ сахаромъ, вбить по одному, не переставая мѣшать, яйца, всыпать муки, размѣшать хорошенько. Поставить на желѣзный листъ бумажныя коробочки, разложить въ нихъ тѣсто, сверху присыпать порубленнымъ сладкимъ миндалемъ, вставить въ печь на 1 часъ.

Выдать: 1/2 ф. муки, 1/2 ф. сахару, 1/2 ф. свѣжаго чухонск. масла, 3 яица, горсть сладк. миндаля.

ОТДѢЛЕНІЕ XII.

Кремы, мороженое, желе, бланманже, муссы, компоты, кисели, пломбиръ, зефиры и проч.

А. Кремы.

1287. Сливочный кремъ.
1288. Кремъ изъ сырыхъ сливокъ.
1289. Кремъ изъ сырыхъ сливокъ съ ванилью.
1290. Кремъ шоколадный съ желтками.
1291. Кремъ изъ бѣлаго вина.
1292. Кремъ яблочный.
1293. Сливочный кремъ съ апельсинами.
1294. Кремъ изъ квасу.
1295. Кремъ изъ кислыхъ щей.
1296. Кремъ ананасный.
1297. Кремъ изъ земляники.
1298. Кремъ кофейный.
1299. Кремъ сливочный съ ржанымъ хлѣбомъ.
1300. Кремъ миндальный.
1301. Кремъ брюле.
1302. Кремъ рисовый.
1303. Кремъ орѣховый.
1304. Кремъ орѣховый съ фисташками.
1305. Заварной кремъ молочный.
1306. Заварной кремъ кофейный.
1307. Заварной кремъ шоколадный.
1308. Простокваша.
1309. Простокваша малороссійская.
1310. Варенецъ.
1311. Заварной кремъ горячій.
1312. Другимъ манеромъ.

Б. Зефиръ и пломбиръ.

1313. Зефиръ земляничный.
1314. Зефиръ яблочный.
1315. Зефиръ изъ сушеныхъ яблокъ.
1316. Зефиръ изъ красн. смородины.
1317. Зефиръ изъ абрикосовъ.
1318. Другимъ манеромъ.
1319. Пломбиръ орѣховый.
1320. Пломбиръ кофейный.
1321. Пломбиръ съ ликеромъ.
1322. Пломбиръ сливочный съ цукатами.
1323. Пломбиръ шоколадный.
1324. Пломбиръ изъ зеленаго чаю.
1325. Баломба (parfait).

В. Желе, муссъ, бланманже.

1326. Желе изъ гранатъ.
1327. Желе изъ клюквы.
1328. Желе изъ зеленаго чаю.
1329. Желе изъ вина.
1330. Желе изъ дыни.
1331. Желе изъ шампанскаго.
1332. Желе изъ лимоновъ.
1333. Желе малиновое.
1334. Желе вишневое.
1335. Желе изъ земляники и смородины.
1336. Желе изъ сливъ.
1337. Желе апельсинное.
1338. Желе съ мараскиномъ.
1339. Желе изъ яблокъ.
1340. Желе изъ крыжовника.
1341. Желе съ ромомъ.
1342. Муссъ изъ вина.
1343. Муссъ изъ клюквы.
1344. Муссъ яблочный.
1345. Муссъ изъ крыжовника.
1346. Муссъ изъ дыни.
1347. Муссъ малиновый.
1348. Муссъ лимонный.
1349. Муссъ изъ земляники.

Отдѣленіе XII.

Кремы, мороженое, желе, бланманже, муссы, компоты, кисели, зефиры и проч.

А. Кремы.

(Пропорція на 6 человѣкъ).

Примѣчаніе. Для приготовленія кремовъ употребляется жильотинъ, который бываетъ двухъ цвѣтовъ: болый и красный и рыбій клей. Жильотинъ надо растустить въ горячей водѣ, но не кипятить и теплый смѣшать, вливая понемногу, съ кремомъ.

Рыбій клей нужно расщипать на самые маленькіе кусочки, положить въ кастрюльку, налить холодной воды 2 стак. на 3 золот. клею, варить на легкомъ огнѣ съ кускомъ сахара, пока останется ½ стак. и теплый влить понемногу въ кремъ, не переставая мѣшать. Форму смочить холодной водой, обсыпать сахаромъ, выложить въ нее кремъ, поставить въ ледъ или снѣгъ. Зимою нужно класть клею или жильотину меньше, чѣмъ лѣтомъ. Отпуская къ столу, обмакнуть на минуту форму въ горячую воду, обтереть ее полотенцемъ, накрыть круглымъ блюдомъ и опрокинуть форму вверхъ дномъ, осторожно снять ее, чтобы не испортить крема.

Сливки должны быть самыя густыя но не кислыя.

1287. **Сливочный кремъ съ мараскиномъ.** Сбить на льду самыя густыя сливки, всыпать мелко истолченый и просѣянный сахаръ, влить ¼ стак. разваренниаго клею и рюмку мараскина, непереставая сбивать, выложить въ форму, поставить на ледъ.

Выдать: 3 стак. сливокъ, 1 стак. сахара, 1 рюмку мараскину, 4—5 золотн. клею.

1288. **Кремъ изъ сырыхъ сливокъ шоколадный.** Шоколадъ стереть въ мелкій порошокъ, смѣшать съ сахаромъ и мелко истолченою ванилью. Сливки вылить въ миску, поставить въ ледъ часа на три, сбить въ очень густую пѣну, всыпать понемногу шоколадъ, непереставая сбивать, влить клей, переложить въ форму, поставить въ ледъ.

Выдать: 3 стак. самыхъ густыхъ сливокъ, ⅜ ф. шоколаду, ¾ стак. сахару, ½ палочки ванили, 3—5 золот. клею.

1289. **Кремъ изъ сырыхъ сливокъ съ ванилью.** Приготовляется такъ же какъ и № 1287, только вмѣсто мараскина положить ½ палочки, мелко истолченой и просѣянной на частое ситечко, ванили.

1290. **Кремъ шоколадный съ желтками.** Всыпать въ кастрюлю растертый въ порошокъ шоколадъ, влить 3 лож. сливокъ, поставить на плиту, мѣшать, пока шоколадъ распустится совершенно, отставить. Растереть добѣла съ сахаромъ желтки, смѣшать съ шоколадомъ и 1/2 стак. сливокъ, поставить опять на плиту, мѣшать, пока не погустѣетъ, но не кипятить, отставить, снести на ледъ, остудить, не переставая сбивать вѣничкомъ. Отдѣльно сбить 1 1/2 стак. сливокъ, смѣшать съ шоколадомъ, влить 1/3 стак. клею, переложить въ форму, поставить въ ледъ.

Выдать: 4 желтка, 1/8 ф. шоколаду, 3/4 стак. сахара, 1 1/2 стак. самыхъ густыхъ сливокъ, 1/2 стак. сливокъ жидкихъ, 3—5 золотн. клею, 1/2 вершка ванили.

1291. **Кремъ изъ бѣлаго вина.** Лимонную цедру стереть на сахаръ, столочь, всыпать въ кастрюлю, влить вина, лимонный сокъ, положить добѣла растертые съ сахаромъ желтки, поставить на огонь, сбивать вѣничкомъ, какъ сабаіонъ, снять съ огня, поставить на ледъ, не переставая сбивать, влить 1/2 стак. клею, опять сбивать, переложить въ форму, которую нужно поставить въ ледъ раньше, чтобы она была очень холодная. Точно такъ же приготовляется кремъ изъ шампанскаго и малаги.

Выдать: 6 желтковъ, 1/2 ф. сахара, 1/2 больш. лимона, 1 3/4 стак. вина, 4—5 золотн. клею.

Въ этотъ кремъ можно прибавить 1/2 рюмки бѣлаго рому и 3 сбитые въ пѣну бѣлка.

1292. **Кремъ яблочный.** Кисловатыя яблоки испечь, протереть сквозь сито, взять этого пюре 1 полный стаканъ, всыпать 1/2 стак. мелкаго сахара, положить бѣлокъ, поставить на ледъ, мѣшать ложкой въ одну сторону до тѣхъ поръ, пока масса не сдѣлается бѣлой и очень густой. Сбить отдѣльно густыя сливки съ сахаромъ, смѣшать съ яблоками, ванилью, влить 1/4 стак. клею, сложить въ форму.

Выдать: 4—5 кислыхъ яблока, 1 бѣлокъ, 1 1/2 стак. сливокъ, 3—5 золотн. клею, всего сахара 1 1/4 стак., 1/2 вершка ванили.

1293. **Сливочный кремъ съ апельсинами.** Стереть на сахаръ цедру съ апельсиновъ, столочь его; сбить на льду густыя сливки съ сахаромъ. Апельсины очистить отъ кожицы, раздѣлить на части, снять всю бѣлую мякоть, сварить ихъ въ густомъ сиропѣ, остудить. Форму смочить водой, обсыпать крупно толченымъ сахаромъ. Клей распустить въ водѣ, смѣшать со сливками, сложить въ форму, перекладывая апельсинами, поставить въ ледъ. Подавая къ столу, выложить кремъ на блюдо, облить оставшимся холоднымъ сиропомъ, въ которомъ варились апельсины. Вмѣсто апельсиновъ можно взять густого варенья изъ малины.

1294. **Кремъ изъ квасу.** Если нѣтъ готоваго хорошаго краснаго или бѣлаго квасу, то можно приготовить его въ маленькой пропорціи слѣдующимъ образомъ: насыпать въ горшокъ одни пригоршни ситной муки, столько же солоду, заварить крутымъ кипиткомъ, развести холодной водой, дать устояться, влить въ небольшую бутыль, запустить 2 полными ложками хорошихъ дрождей, поставить въ теплое мѣсто, чтобы квасъ перебродилъ; тогда поставить на ледъ или въ холодный погребъ, дать устояться и употреблять. Влить въ кастрюлю квасъ, развареный въ 1/2 стак. воды клей, положить сахаръ, корицу, выжатый изъ лимона сокъ, вскипятить нѣсколько разъ, слегка остудить, процѣдить и сбивать на льду метелкой до тѣхъ поръ, пока масса не побѣлѣетъ и не погустѣетъ, переложить въ форму, поставить въ ледъ. Передъ самымъ обѣдомъ, выложить кремъ на блюдо, убрать сухимъ пирожнымъ и частичками очищенныхъ апельсиновъ.

Выдать: 2 1/2 стак. густого хорошаго квасу, 1 стак. сахара, 1/2 лимона, 1 чайн. лож. толчен. корицы, 7—8 золот. клею, 2—3 апельсина.

1295. **Кремъ изъ кислыхъ щей.** Кислыя щи подогрѣть съ сахаромъ, толченымъ горькимъ миндалемъ, корицей, мушкат. цвѣтомъ, процѣдить, выжать сокъ изъ лимона, бить метелкой на льду, пока не побѣлѣетъ и не погустѣетъ, влить клей, быстро мѣшая, переложить въ форму, застудить на льду.

Выдать: 3 стак. кислыхъ щей, 1/2 лимона, 1 стак. сахара, 6 зеренъ горьк. миндаля, 1 чайн. лож. толчен. корицы, 1/2 лож. мушкат. цвѣта, 7—8 золот. клею.

1296. **Кремъ ананасный.** Очистить ананасъ, натереть на теркѣ, процѣдить сквозь шелковое сито, всыпать мелкаго сахара, сбить на льду въ густую пѣну, смѣшать съ сбитыми самыми густыми сливками, 1/2 стак. клею, не переставая сбивать, переложить въ форму, дать застыть на льду. Въ ананасный сокъ можно прибавить сокъ изъ 1/2 лимона.

Выдать: 1/2 ананаса, 1 стак. сахара, 2 1/2 стак. сливокъ, 3—5 золот. клею, (1/2 лимона). Ананаснаго сока должно быть 1/2 стак.

1297. **Кремъ изъ земляники, клубники.** Землянику или клубнику перебрать, протереть сквозь частое сито, смѣшать съ сахаромъ, поставить на ледъ и бить вѣничкомъ, пока погустѣетъ. Одновременно самыя густыя сливки также сбить въ густую пѣну, смѣшать съ земляникой и клеемъ, переложить въ форму, застудить.

Выдать: 1/2 стак. пюре земляники, 1 1/2 стак. сливокъ, 1 стак. сахара, 3—5 золотоп. клею.

Такъ же приготовляется кремъ изъ малины.

1298. **Кремъ кофейный.** Взять самаго лучшаго кофе мокко, поджарить его и горячій всыпать въ сливки, закрыть, оставить такъ, пока остынетъ, процѣдить сквозь частое сито, сбить на льду метелкой въ пѣну, влить клей, смѣшать со сливками, сбитыми съ сахаромъ отдѣльно, переложить въ форму, поставить на ледъ.

Выдать: 1/3 стак. кофе, 2/3 стак. сливокъ жидк., 2 1/3 стак. самыхъ густ. сливокъ 1 стак. сахару, 3—5 золот. клею.

Если желаютъ, чтобы кремъ имѣлъ темный цвѣтъ кофе, нужно его поджарить, сейчасъ же прямо изъ жаровни всыпать въ горячія сливки, вскипятить хорошенько, накрыть крышкой, дать стоять 1 или 1 1/2 часа, процѣдить и поступать какъ сказано выше.

1299. **Кремъ сливочный съ ржанымъ хлѣбомъ.** Сбить на льду въ пѣну, самыя густыя сливки, всыпать сахаръ, толченую и просѣянную ваниль, кардамонъ и муку изъ ржаныхъ сухарей, влить клей, не переставая мѣшать, положить горсть мелко покрошеннаго цуката, переложить въ форму, поставить на ледъ. Отварить въ водѣ съ сахаромъ французскій черносливъ, изюмъ, коринку; подавая на столъ, выложить на блюдо кремъ, убрать его вареньемъ и бисквитами, а компотъ положить въ середину. Форма должна быть съ отверстіемъ посрединѣ.

Выдать: 3 стак. самыхъ густыхъ сливокъ, 1 стак. сахара, 1/2 вершка ванили, 3 зерна кардамона, 1/3 стак. муки, изъ ржан. сухарей, 3—5 золотн. клею.

1300. **Кремъ миндальный.** Сладкій и горькій миндаль обварить кипяткомъ, очистить отъ верхней кожицы, мягко столочь, подливая по каплѣ воды, развести 1 1/2 стак. сливокъ, вскипятить, остудить, процѣдить, поставить на ледъ, сбить вѣничкомъ въ густую пѣну, смѣшать съ сбитыми сырыми сливками, сахаромъ и клеемъ, переложить въ форму, поставить на ледъ.

Выдать: 3 стак. сливокъ, 1 стак. сахара, 10 зеренъ горьк. и 1/3 стак. сладк. миндаля, 3—5 золот. клею.

1301. **Кремъ брюле.** Поджечь сахаръ; желтки растереть добѣла съ 1/2 стак. очень мелкаго сахара, развести 1/2 стак. сливокъ, поставить на плиту, согрѣть какъ можно сильнѣе, но не дать кипѣть, (сливки свернутся) отставить, процѣдить, остудить, сбивая, смѣшать съ сбитыми сырыми сливками, 1/2 стак. клею, смѣшаннаго съ подожженнымъ сахаромъ, переложить въ форму, снести на ледъ.

Выдать: 1/2 стак. жидкихъ, 1 1/2 стак. густ. сливокъ, 3/4 стак. сахара, 4 желтка, 4—5 кусковъ сахара поджечь, 3—5 золот. клею.

1302. **Кремъ рисовый.** Налить рисъ холодной водой часа на 2, перемыть хорошенько, всыпать въ теплую воду, поставить на огонь, вскипятить два раза, откинуть на сито, перелить холодной водой, оставить на ситѣ, чтобы вода стекла совершенно. Между тѣмъ вскипятить сливки, всыпать рисъ, прикрыть кастрюлю крышкой, тушить на легкомъ огнѣ, прибавивъ сахару и ванили; когда рисъ сдѣлается мягкимъ, снять съ огня, остудить, мѣшая осторожно. Сбить на льду самыя густыя сливки, какъ можно гуще, положить нѣсколько ложекъ въ остывшій рисъ, влить туда же небольшую рюмку мараскину, теплый клей, смѣшать осторожно съ остальными сливками, выложить въ форму, смоченную водой и обсыпанную сахаромъ.

Выдать: 1/2 стак. рису, 2 1/2 стак. самыхъ густыхъ сливокъ, 1 стак. сахару, 1/2 вершка ванили, 1 рюмку мараскину, 3—4 золот. клею, 1 1/2 стак. сливокъ жидкихъ сварить рисъ.

1303. **Кремъ орѣховый.** Очищенные отъ скорлупы и верхней кожицы грецкіе орѣхи, (чтобы темная кожица сходила легче, обдать орѣхи, очищен. отъ скорлупы, кипяткомъ) очень мелко истолочь, подливая по 3—4 капли воды померанцовыхъ цвѣтовъ, протереть сквозь самое частое сито, смѣшать съ сбитыми сырыми сливками, 1/2 стак. клею, переложить въ форму, поставить на ледъ.

Выдать: 1 стак. очищен. грецк. орѣховъ, 3 лож. воды померанц. цвѣтовъ, 3/4 стак. сахара, 2 1/2 стак. самыхъ густыхъ сливокъ, 3—5 золот. клею.

1304. **Кремъ орѣховый съ фисташками.** Грецкіе орѣхи очистить отъ скорлупы, истолочь возможно мягче, подливая воды померанцовыхъ цвѣтовъ; желтки стереть добѣла съ 1/2 стак. просѣяннаго сахара, смѣшать съ орѣхами, развести 1/2 стак. вскипяченыхъ сливокъ, поставить на плиту, мѣшать почаще, очень сильно согрѣть, но не кипятить, процѣдить, протереть сквозь салфетку, положенную на сито; фисташки очистить, мягко столочь, подливая сливокъ, протереть сквозь сито, сложить въ орѣхи, размѣшать; самыя густыя сливки сбить на льду, смѣшать, не переставая сбивать, съ орѣхами, 1/2 стак. клею, сложить въ форму, застудить на льду.

Выдать: 1 1/2 стак. сам. густ. сливокъ, 1 стак. жидк., 1 стак. очищен. грецк. орѣховъ, 1/4 ф. фисташекъ, 3/4 стак. сахара, 4 желтка, 3—5 золот. клею.

1305. **Заварной кремъ молочный.** Смѣшать цѣльное молоко съ желтками, сахаромъ, толченой ванилью, процѣдить, разлить въ маленькія чашки или въ форму, поставить въ крутой кипятокъ и сейчасъ же уменьшить огонь, чтобы вода больше не кипѣла. Когда кремъ погустѣетъ настолько, что его можно будетъ разрѣзать ножомъ, вынуть изъ воды, поставить на ледъ. Подавая къ столу, выложить на блюдо, облить малиновымъ или вишневымъ сыропомъ, или шоколаднымъ соусомъ № 421.

Выдать: 1 бут. (3 стак.) молока, 12 желтковъ, 1/2 ф. сахару, 1 вершокъ ванили.

1306. **Заварной кремъ кофейный.** Смѣшать самый крѣпкій кофе со сливками или цѣльнымъ молокомъ, желтками, сахаромъ, процѣдить, влить въ форму или небольшія чашечки, сварить какъ сказано въ № 1305, подать съ мелкимъ сахаромъ или молочнымъ соусомъ № 417.

Выдать: 1/2 стак. самаго крѣпк. кофе (безъ цикорія), 2 1/2 стак. сливокъ или цѣльн. молока, 12 желтковъ, 3/4 стак. сахара.

1307. **Заварной кремъ шоколадный.** Всыпать въ цѣльное молоко натертый на теркѣ шоколадъ и сахаръ, размѣшать, разъ вскипятить, остудить, положить желтки, размѣшать хорошенько, процѣдить въ форму или чашечки, сварить какъ сказано въ № 1305, подать съ сахаромъ или какимъ нибудь сладкимъ молочнымъ соусомъ.

Выдать: 2 1/2 стак. цѣльн. молока, 12 желтковъ, 1/8 ф. шоколаду, 1/4 ф. сахара.

1308. **Простокваша.** 2 бутылки парного молока смѣшать со сметаной, поставить въ теплое мѣсто. Какъ только закиснетъ и сдѣлается густымъ, снести на ледъ; подается съ сахаромъ и толченой корицей или истолчеными сухарями изъ чернаго хлѣба.

Или цѣльное молоко вскипятить, остудить до теплоты парного, смѣшать съ 1/2 стак. сметаны, поставить въ теплое мѣсто, а какъ только затвердѣетъ, снести на ледъ.

1309. **Простокваша малороссійская.** Цѣльное молоко вскипятить раза 3—4, снять съ огня; когда молоко сдѣлается тепло какъ парное, смѣшать его съ сметаной, яйцами и поставить въ теплое мѣсто. Какъ только молоко погустѣетъ, вынести на ледъ, чтобы не отскочила сыворотка.

Выдать: 2 бут. молока, 2 яйца, 3/4 стак. сметаны.

Чѣмъ гуще молоко, тѣмъ вкуснѣе простокваша.

1310. **Варенецъ.** Влить цѣльное молоко въ поливную, не высокую чашку, поставить въ печку передъ угольями. Когда образуется на молокѣ румяная пѣнка, опустить ее ложкой на дно, повторить это разъ 9—10, вынуть изъ печки, дать молоку остыть до теплоты парного, смѣшать съ свѣжей сметаной, поставить въ теплое мѣсто, а когда хорошо закиснетъ и погустѣетъ, вынести на холодъ. Подается съ мелкимъ сахаромъ и толченой корицей.

Выдать: 3 бут. цѣльн. молока, 1 стак. сметаны.

1311. **Заварной кремъ, подаваемый въ чашкахъ горячій.** Хорошее цѣльное молоко, лучше сливки, смѣшать съ сахаромъ, на который стереть цедру съ лимона, яйцами, разлить въ чашки, сверху присыпать мелкимъ сахаромъ, толченой корицей, вставить въ печь не слишкомъ горячую на 15 минутъ.

Выдать: 5 чашекъ сливокъ, или цѣльн. молока, 6 желтковъ, 2/3 стак. мелк. сахара, 1 полн. столов. лож. корицы, цедру съ 1/2 лимона, 2 лож. сахара присыпать сверху.

1312. **Другимъ манеромъ.** Сливки, сахаръ, корицу, немного лимонной корки вскипятить. Желтки растереть добѣла, смѣшать съ мукой, развести нѣсколькими ложками холоднаго молока, вылить въ кастрюлю съ кипяченымъ молокомъ, размѣшать, поставить на плиту, постоянно мѣшая. Когда сдѣлается густо, переложить въ глубокое блюдо, поставить на ледъ, чтобы застыло. Подавая, убрать вареньемъ, всего лучше малиновымъ.

Выдать: 4 стак. сливокъ или цѣльн. молока, 3/4 стак. сахара, 1/2 лимона, 1 лож. корицы, 3 лож. муки, 5 желтковъ, 1/2 стак. варенья.

Б. Зефиръ и пломбиръ.

Примѣчаніе. Зефиръ—это тотъ же кремъ только безъ клею. Приготовлять его нужно непремѣнно передъ самымъ обѣдомъ, иначе онъ опадетъ и не будетъ годенъ. Сливки для зефира должны быть самыя густыя. Къ зефиру подается какое нибудь сухое пирожное: безе, бисквиты, миндальное и проч. Блюдо, на которомъ подается зефиръ должно быть круглое и не очень большое, чтобы не оставалось много пустого мѣста.

1313. **Зефиръ земляничный.** Спѣлую землянику или клубнику перебрать, протереть сквозь сито, взять этого пюре 1 1/2 стак., смѣшать съ сахаромъ и 2 бѣлками, бить на льду метелкой, пока погустѣетъ, смѣшать со сбитыми отдѣльно сливками, уложить покрасивѣе горкой на блюдо и до подачи къ столу, поставить на ледъ, убрать вареньемъ и подать.

Выдать: 1 1/3 стак. пюре, (1 3/4 ф.) ягодъ, 1 1/4 стак. самыхъ густыхъ сливокъ, 3 бѣлка, 1 стак. сахара, варенья.

Такъ же приготовляется и зефиръ изъ малины.

1314. **Зефиръ яблочный.** Кислыя яблоки испечь, протереть сквозь сито, взять 1 стак. яблочной массы, смѣшать съ сахаромъ, толченой корицей или лимонной цедрой, 2 бѣлками, мѣшать на льду, пока не побѣлѣетъ и не погустѣетъ. Сбить отдѣльно самыя густыя сливки, смѣшать съ яблочной массой, переложить на блюдо.

Выдать: 5—6 яблокъ, смотря по величинѣ, 1 1/2 стак. сливокъ, 2 бѣлка, 3/4 стак. сахару, 1/2 лож. корицы или ванили, или цедры съ 1/2 лимона.

1315. **Зефиръ изъ сушеныхъ яблокъ.** Сушеныя яблоки перемыть, отварить въ водѣ съ сахаромъ, корицей и лимонной коркой, протереть сквозь сито, положить въ это яблочное пюре сахаръ, бѣлки и мѣшать ложкой на льду, пока побѣлѣетъ; тогда смѣшать со сбитыми сливками, переложить на блюдо, убрать вишневымъ вареньемъ, подать.

Выдать: 1 стак. пюре, (1/2 ф. суш. яблокъ), 1 1/2 стак. очень густ. сливокъ, 1 стак. сахара, 2 бѣлка, 1/2 стак. варенья.

1316. **Зефиръ изъ красной смородины.** Спѣлую красную смородину размять ложкой, протереть сквозь сито, всыпать сахаръ, прокипятить нѣсколько разъ и когда начнетъ густѣть, снять съ огня, остудить, сбивая метелкой, смѣшать со сбитыми отдѣльно сливками, переложить на блюдо, поставить на ледъ.

Выдать: 1 1/4 стак. пюре, 1 3/4 стак. самыхъ густыхъ сливокъ, 1 стак. сахара, 1 бѣлокъ.

1317. **Зефиръ изъ абрикосовъ.** Вынуть косточки изъ спѣлыхъ абрикосовъ, сложить въ тазикъ, налить воды какъ можно меньше, только бы хорошо смочить ихъ, положить сахару, разварить, мѣшая чтобы не пригорѣли, протереть сквозь сито, остудить, сбивая метелкой, смѣшать со сбитыми сливками, переложить на блюдо, подать.

Выдать: 1 стак. пюре, 1 1/2 стак. самыхъ густыхъ сливокъ, 1 стак. сахара.

1318. **Другимъ манеромъ.** Разварить хорошенько рисъ въ молокѣ, протереть его сквозь сито; абрикосы очистить, разварить въ водѣ съ сахаромъ, протереть сквозь сито, смѣшать съ мелкимъ сахаромъ сбитыми сливками и протертымъ рисомъ, сложить въ форму отъ мороженаго. засыпать льдомъ и солью такъ, чтобы формы не было видно. Подавая къ столу, выложить на блюдо и сейчасъ подать.

Выдать: $1/3$ стак. рису, 5—6 абрикосовъ, $3/4$ стак. сахара, 2 стак. самыхъ густ. сливокъ.

1319, **Пломбиръ орѣховый.** Хорошіе каленые орѣхи очистить отъ скорлупы и верхней кожицы, (чтобы легче было снять съ орѣховъ темную кожицу, нужно обдать ихъ кипяткомъ) мягко истолочь, прибавляя понемногу сливокъ, протереть сквозь частое сито, смѣшать съ желтками, растертыми добѣла съ сахаромъ, развести сливками, поставить на огонь, мѣшать, пока погустѣетъ, но не дать кипѣть, остудить, вылить въ форму, заморозить въ половину, вымѣшивая деревянной лопаточкой, смѣшать съ сбитыми, какъ для крема, самыми густыми сливками, закрыть форму бумагой, потомъ плотно крышкой. На дно маленькой кадочки или ведра насыпать крупной простой соли, затѣмъ наложить льду, поколотаго небольшими кусками, поставить форму, засыпать ее со всѣхъ сторонъ льдомъ и солью такъ, чтобы она не была видна, оставить въ холодномъ мѣстѣ на 2—3 часа. Отпуская къ столу, опустить форму въ горячую воду, сейчасъ же вынуть, обтереть полотенцемъ, выложить на блюдо.

Выдать: 1 стак. очищен. каленыхъ орѣховъ, 1 стак. мелк. сахара, 1 стак. жидк. и 2 стак. самыхъ густ. сливокъ, 5 желтковъ. На эту пропорцію потребуется $2^1/2$ ф. соли.

1320. **Пломбиръ кофейный.** Поджарить хорошій кофе мокко и горячій всыпать въ скипяченныя сливки, поставить на огонь, прокипятить хорошенько, отставить, закрыть крышкой, пусть стоитъ, пока остынетъ, процѣдить. Желтки растереть съ сахаромъ добѣла, развести остывшими сливками, размѣшать, поставить на плиту, дать сгуститься, постоянно мѣшая, но не кипятить, остудить, процѣдить въ форму, заморозить до половины готовности, смѣшать съ сбитыми сливками и поступать далѣе какъ сказано въ № 1319.

Выдать: $1^1/4$ стак. жидк., 2 стак. густ. сливокъ, 5—6 желтковъ, $1/2$ ф. сахара, $1/3$ стак. кофе, $2^1/2$ ф. соли.

1321. **Пломбиръ съ ликеромъ.** Растереть желтки съ сахаромъ добѣла, развести сливками, поставить на плиту, мѣшать, пока погустѣетъ, остудить, процѣдить въ форму, заморозить въ половину, смѣшать съ сбитыми сливками и какимъ угодно ликеромъ, заморозить.

Выдать: 1 стак. жидк., 2 стак. густ. сливокъ, $1/2$ ф. сахару, 5 желтковъ, 2 рюмки ликеру, $2^1/2$ ф. соли.

1322. **Пломбиръ сливочный съ цукатами.** Сливки, ваниль, растертые добѣла желтки размѣшать, поставить на плиту, мѣшать, пока не погустѣютъ, но не кипятить, остудить, процѣдить въ форму, заморозить въ половину, вымѣшивая лопаточкой, положить сбитыя сливки, мелко покрошенные цукаты, смѣшать, закрыть форму бумагой, потомъ крышкой, засыпать льдомъ и солью на 2—3 часа. Можно, выложивъ пломбиръ на блюдо, облить его густымъ малиновымъ сыропомъ.

Выдать: 5 желтковъ, 1 стак. сахара, 1 стак. жидк. и 2 стак. самыхъ густ. сливокъ, $1/2$ палочки ванили, $3/8$ ф. цукатовъ, $2^1/2$ ф. соли.

1323. **Пломбиръ шоколадный.** Стертый въ порошокъ шоколадъ и жидкія сливки вскипятить разъ, остудить, смѣшать съ желтками, растертыми добѣла съ сахаромъ, поставить на плиту, сильно подогрѣть, мѣшая, но не кипятить, дать остыть, процѣдить въ форму, заморозить до половины готовности, смѣшать съ сбитыми самыми густыми сливками, засыпать форму льдомъ и солью, на 2—3 часа.

Выдать: $1/4$ ф. шоколаду, 1 стак. жидк. и 2 стак. густ. сливокъ, $3/4$ стак. сахара, 1 вершокъ ванили, 4—5 желтковъ, $2^1/2$ ф. соли.

1324. **Пломбиръ изъ зеленаго чая.** Этотъ пломбиръ нужно дѣлать непремѣнно изъ зеленаго чая. Въ горячія вскипяченыя сливки всыпать столовую ложку зеленаго чаю, вскипятить одинъ разъ, отставить, а когда настоится, процѣдить. Желтки растереть съ сахаромъ добѣла, развести остывшими вскипячеными сливками, поставить на плиту, сильно подогрѣть, мѣшая, но не кипятить, остудить, влить въ форму, заморозить въ половину, смѣшать съ сбитыми самыми густыми сливками, засыпать форму льдомъ и солью.

Выдать: 1 стол. лож. зеленаго чаю, 5 желтковъ, $1/2$ ф. сахара, 1 стак. жидк. и 2 стак. густ. сливокъ, $2^1/2$—3 ф. соли.

1325. **Баломба (parfait).** Настругать ножомъ ваниль, налить $1^1/2$ стак. воды, поставить на огонь, кипятить минутъ 15, отставить, накрыть крышкой, дать остыть, положить растертые съ сахаромъ желтки, поставить на огонь, мѣшать, пока погустѣетъ, но не кипятить, процѣдить, бить метелкой, пока не обратится въ густую пѣну, смѣшать съ сбитыми самыми густыми сливками, сейчасъ же переложить въ форму, засыпать хорошенько льдомъ и солью на 2—3 часа.

Выдать: 1 палочку ванили, $1^1/4$ стак. сахара, 9 желтковъ, 2 стак. самыхъ густыхъ сливокъ, $2^1/2$—3 ф. соли.

В. Желе, муссы и бланманже.

(Пропорція на 6 челов.).

Примѣчаніе. Желе приготовляется какъ и кремъ съ рыбьимъ клеемъ или жильотиномъ. Рыбій клей или жильотинъ расщипать маленькими кусочками, сложить въ кастрюлю, налить воды, уварить до $1/2$ стак.; тогда смѣшать его съ сахаромъ, водою, прокипятить, влить въ сокъ или вино, изъ котораго хотять сдѣлать желе и варить.

Чтобы желе было чисто, совершенно прозрачно, его нужно очистить бѣлкомъ и яичною скорлупою, которые опустить въ желе, кипятить на самомъ легкомъ огнѣ, потомъ процѣдить сквозь густое полотно или салфетку.

Чтобы желе было удачно, нужно влить 4 стак. (на 6 человѣкъ) воды, смѣрить тоненькой палочкой или лучинкой, сдѣлать замѣтку, затѣмъ положить все остальное и поставить на плиту, уварить до значка на палочкѣ, перелить въ форму. На 5 стак. сока берется зимой 10, а лѣтомъ 11—12 золот. клею или жильотину.

1326. **Желе изъ гранатъ.** Сахаръ распустить въ 2 стак. воды, выжать сокъ изъ спѣлыхъ гранатъ и лимона, вылить въ кастрюлю, положить жильотинъ или рыбій клей, поставить на легкій огонь, варить, очистить, процѣдить, уварить до 4 стак., перелить въ форму, поставить въ ледъ, чтобы застыло. Для запаха влить розовой воды или воды изъ померанцовыхъ цвѣтовъ.

Выдать: 6—7 гранатъ, смотря по величинѣ, 1 лимонъ, 3/4 ф. сахара, 11—12 золот. клею, 3 лож. розовой воды или воды изъ померанц. цвѣтовъ.

Желе нужно приготовлять за 2—3 часа до обѣда, чтобы оно успѣло застыть. Застудить желе можно все въ одной формѣ, или въ одной средней величины и нѣсколькихъ маленькихъ, которыя и уложить вокругъ большой.

1327. **Желе изъ клюквы.** Перебрать, перемыть клюкву, размять хорошенько ложкой, процѣдить сквозь частое полотно, разбавить водой. На 1 стак. морсу взять 2 стак. воды, положить порѣзанную на кусочки ваниль, сахаръ, лимонную цедру, прокипятить, влить 1 стак. клею, уварить до 4 стак., процѣдить въ форму, поставить на ледъ.

Выдать: 1 стак. морсу, 1 лимонъ, 1 верш. ванили, 3/4 ф. сахара, 10—12 золот. клею, 1 бѣлокъ.

1328. **Желе изъ зеленаго чаю.** Зеленый чай всыпать въ чашку, залить кипяткомъ, накрыть, дать настояться, процѣдить, влить хорошаго бѣлаго вина, ликеру рюмки 2 и развареный клей, прокипятить все вмѣстѣ, процѣдить въ форму, поставить на ледъ.

Выдать: 3 чайн. ложеч. зеленаго чаю, 1/2 ф. сахара, 2 рюмки ликеру, 1/2 бут. хорошаго бѣл. вина, 10—12 золот. клею.

1329. **Желе изъ вина.** Влить въ кастрюлю 2 1/2 стак. воды, положить сахаръ, клей или жильотинъ, очень тонко срѣзанную съ лимона цедру (безъ бѣлой мякоти) и скорлупу отъ яйца, поставить на огонь, варить и когда желе будетъ совсѣмъ готово, выжать черезъ тонкую тряпочку или кисейку сокъ изъ лимона, влить хорошаго бѣлаго вина, процѣдить въ форму. Всего должно быть не болѣе 4 стак.

Выдать: 2 лимона средн. величины, 3/4 ф. сахара, 1 1/2 стак. бѣл. вина: сотерну, рейнвейну, 10—12 золотн. клею.

Примѣчаніе. Если желаютъ сдѣлать желе янтарнаго цвѣта, нужно поджечь на чистой сковородкѣ кусочекъ сахару, влить ложечки двѣ вина, размѣшать и черезъ тоненькую тряпочку влить въ желе.

Чтобы желе получило красный цвѣтъ, нужно на означенную порцію положить 7 золот. бѣлаго и 3 золот. краснаго жильотина зимой и 8 золот. бѣлаго, 4 золот. краснаго лѣтомъ.

Очень красиво желе, застуженное въ одной формѣ нѣсколькихъ цвѣтовъ. Для этого нужно раздѣлить желе на три части; одну подкрасить подожженнымъ сахаромъ, вылить въ форму, поставить на ледъ; другую часть подкрасить жильотиномъ и когда первая застынетъ, вылить теплое, но не горячее, въ форму, опять поставить на ледъ; третью оставить какъ есть и вылить въ форму, когда застынетъ и красное же, снести на ледъ.

1330. **Желе изъ дыни.** Очистить спѣлую, ароматную хорошаго сорта дыню, отъ кожи и сѣмячекъ, порѣзать ее маленькими кусочками, размять хорошенько ложкой, сложить въ кастрюлю, налить бѣлаго вина, вскипятить, сараза 2, процѣдить сквозь салфетку. Отдѣльно вскипятить 1 стак. воды, сахаръ, сокъ изъ лимона, процѣдить, смѣшать съ сокомъ изъ дыни и 1 стак. клею, очистить, уварить до 4 стак., процѣдить въ форму.

Выдать: около 1 1/2 ф. дыни, 3/4 ф. сахара, 1 1/4 стак. вина, французск. 10—12 золот. жильотина или клею, 1/2 лимона.

1331. **Желе изъ шампанскаго.** Сахаръ въ кускахъ распустить въ 1 стак. воды, выжать сокъ изъ лимона черезъ тонкую тряпочку, чтобы не попали сѣмячки, вскипятить, влить 1 стак. клею, очистить, процѣдить, уварить, влить шампанскаго, смѣшать. 1/4 означенной пропорціи (всего должно быть 4 стак.) влить въ чашку и бить на льду метелкой до тѣхъ поръ, пока не сдѣлается бѣлымъ какъ молоко и не погустѣетъ; тогда переложить въ форму, поставить въ ледъ, а когда застынетъ, вылить остальное желе въ форму и застудить.

Или отдѣлить 1/4 часть свареннаго желе, взбить какъ сказано выше, остальное вылить все въ форму, поставить на ледъ и когда начнетъ застывать, спускать муссъ по каплѣ съ ложки, поднимая ее высоко, чтобы капли проникали внутрь желе. Это желе имѣетъ очень красивый видъ.

Выдать: 3/4 ф. сахара, 2 лимона средней величины, 1 1/2 стак. шампанскаго, 10—12 золот. клею.

1332. **Желе изъ лимоновъ.** Срѣзать тонко цедру съ лимона, (безъ бѣлаго) положить въ кастрюлю, прибавить сахара, клею, 5 стак. воды, поставить на огонь, варить, пока клей разварится совершенно, очистить, уварить до 4 стак., выжать сокъ изъ лимоновъ, процѣдить въ форму, поставить на ледъ.

Выдать: 2 лимона, 3/4 ф. сахару, 10—12 золот. жильотину, 1 бѣлокъ.

1333. **Желе малиновое.** Малину размять ложкой, процѣдить, дать устояться, слить. Взять этого сока 1 1/2 стак., влить 1 стак. воды и 1 стак. вина, положить сахаръ, 1/2 стак. клею, прокипятить, очистить, процѣдить, уварить до 4 стак., процѣдить въ форму и на ледъ. Если желе дѣлается изъ сыропа, приготовленнаго дома, то на 1 1/2 стак. взять 2 стак. воды и выжать сокъ изъ 1/2 лимона, а сахару не класть совсѣмъ.

1334. **Желе вишневое.** Приготвляется какъ малиновое № 1333.

1335. **Желе изъ земляники и смородины.** Какъ желе № 1333.

1336. **Желе изъ сливъ.** Снять кожицу съ желтыхъ сливъ, вынуть косточки; бѣлое французское вино, 1 1/2 стак. воды и сахаръ вскипятить, положить въ этотъ сыропъ сливы, сварить ихъ, но не разварить. Въ вино, въ которомъ варились сливы, влить 1 стак. клею, очистить, процѣдить сквозь полотно

уварить до 4 стак. Влить въ форму немного желе, дать застыть, уложить сливы, вылить остальное желе.

Выдать: 20 шт. сливъ, 1½ стак. вина, ¾ ф. сахара, 10—12 золот. клею, 1 бѣлокъ.

1337. **Желе апельсинное.** Тонко срѣзанную кожицу съ апельсиновъ, сахаръ, 1 стак. клею и 3 стак. воды поставить на огонь, прокипятить хорошенько разъ 6—7, очистить. Выжать сокъ изъ 3 апельсиновъ и когда онъ устоится, осторожно влить его въ сыропъ, процѣдить въ форму и застудить на льду.

Выдать: 3 апельсина большихъ или 4 средн. велич., ¾ ф. сахара, 10—12 золот. клею, 1 бѣлокъ.

1338. **Желе съ мараскиномъ.** ¾ ф. сахара кусками распустить въ 3 стак. воды, влить 1 стак. клею, вскипятить нѣсколько разъ, очистить, если нужно, выжать сокъ изъ лимона черезъ тоненькую тряпочку, чтобы не попали въ желе сѣмена, влить 2 большихъ рюмки мараскину, процѣдить въ форму.

Выдать: ¾ ф. сахару, 10—12 золот. клею, 2 лимона, 2 рюмки мараскина.

1339. **Желе изъ яблокъ.** Кисловатыя яблоки обтереть сухимъ полотенцемъ, разрѣзать на куски вмѣстѣ съ кожицей, сложить въ тазикъ, налить 3½ стак. воды, сварить мягко, процѣдить, дать устояться, осторожно слить. Взять этого отвара 3½ стак., смѣшать съ сахаромъ, ванилью, ½ стак. клею, вскипятить, очистить, если нужно, процѣдить, уварить до 4 стак., процѣдить въ форму. Чѣмъ душистѣе яблоки, тѣмъ вкуснѣе желе.

Выдать: 5—6 яблокъ, ¾ ф. сахара, 1 вершокъ ванили, 10—12 золот. клею, 1 бѣлокъ.

Или приготовить желе изъ одной кожицы, а яблоки употребить на кампотъ или шарлотку. Или снять съ яблокъ кожицу, разрѣзать каждое на четыре части, сѣмячки выбросить. Положить въ тазикъ сахаръ, ваниль яблоки и кожицу, налить 3½ стак. воды, поставить на огонь и когда яблоки сварятся, вынуть ихъ, а кожицу поварить еще немного, процѣдить, приготовить желе какъ сказано выше, налить его немного въ форму, застудить, уложить яблоки, залить остальнымъ желе, застудить.

1340. **Желе изъ крыжовника.** Сполоснуть крыжовникъ въ холодной водѣ, размять его ложкой, процѣдить. Взять 2 стак. сока, развести 1½ стак. воды, положить сахаръ, лимонную цедру и 1 стак. клею, проварить, очистить уварить до 4 стак. процѣдить въ форму, поставить на ледъ.

Выдать: 2 стак. соку, 2 стак. сахара, 1 лимонъ, 10—12 золот. клею, 1 бѣлокъ.

1341. **Желе съ ромомъ.** Жильотинъ, 4 стак. воды, сахаръ и очень тонко срѣзанную кожицу (безъ бѣлой мякоти) съ 1 лимона варить, пока распустится клей, выжать сокъ изъ лимона, влить рюмку рома, рюмку вишневаго или малиноваго сыропа, уварить до 4 стак., процѣдить въ форму, застудить.

Выдать: 6 золот. бѣлаго, 4 красн. жильотину, 1 рюмку рому, 1½ стак. сахару, 1—2 лимона, 1 большую рюмку сыропа.

Муссъ.

(Пропорція на 6 человѣкъ).

Примѣчаніе. Муссъ какъ и желе приготовляется изъ разныхъ свѣжихъ ягодъ и фруктовъ или изъ сыропа и точно такъ же, какъ и желе, но очищать его не нужно, а только процѣдить сквозь частое полотно и когда сдѣлается теплымъ, сбивать на льду метелкой, пока не обратится въ густую пѣну; тогда сложить въ форму и застудить.

На 6 человѣкъ нужно только 3 стак., а не 4 какъ для желе и клею всего 4—5 золотниковъ на ½ стак. воды.

1342. **Муссъ изъ вина.** Какъ желе № 1329 уварить до 3 стак.

Выдать: ⅝ ф. сахара. 1¼ стак. вина, 1 большой лимонъ, 4—5 золот. клею.

1343. **Муссъ изъ клюквы.** Какъ желе № 1327 уварить до 3 стак.

Выдать: ¾ стак. сока, ¾ ф. сахара, 4—5 золот. клею.

1344. **Муссъ яблочный.** Какъ желе № 1339 уварить до 3 стак.

Выдать: 2½ стак. яблочнаго отвара (5—6 яблокъ), ⁶⁄₈ ф. сахара, ванили, 5—6 золот. клею.

1345. **Муссъ изъ крыжовника.** Какъ желе № 1340 уварить до 3 стак.

Выдать: 1¾ стак. сока, 1¾ стак. сахара, 1 небольш. лимонъ, 4—5 золот. клею.

1346. **Муссъ изъ дыни.** Какъ желе № 1330 уварить до 3 стак.

Выдать: 1 ф. дыни, ¾ стак. вина французск., ½ ф. сахара, ½ больш. лимона, 5—6 золот. клею.

1347. **Муссъ малиновый.** Какъ желе № 1333 уварить до 3 стак,

Выдать: 1 стак. сока, ½ ф. сахара, ½ лимона, ½ стак. вина, 4—5 золот. клею.

1348. **Муссъ лимонный.** Какъ желе № 1332 уварить до 3 стак. (воды 3½ стак.).

1349. **Муссъ изъ земляники.** Какъ желе № 1335 уварить до 3 стак.

Выдать: 1 стак. сока, ½ ф. сахара, ½ стак. вина, 4—5 золот. клею, (½ лимона).

Бланманже.

(Пропорція на 6 человѣкъ).

Примѣчаніе. Чтобы клей лучше соединился съ массой, приготовленной для бланманже и не отскакивала бы вода когда оно застынетъ, нужно только распустить клей въ горячей водѣ, но не кипятить его.

Бланманже дѣлается или одного цвѣта или застуживается въ одной формѣ нѣсколькихъ цвѣтовъ; или же застуживается въ одной формѣ съ желе.

Налить въ форму немного бланманже, застудить, влить желе, дать застыть, опять бланманже застудить, опять желе и т. д На 6 человѣкъ всего должно быть 4 стакана.

1350. **Бланманже шоколадное со сбитыми сливками.** Шоколадъ стереть на теркѣ, всыпать въ кастрюлю, налить сливокъ, положить кусочекъ ванили, вскипятить разъ, въ горячія всыпать мелко столченый миндаль и сахаръ, закрыть. Когда остынетъ до теплоты парного молока, влить распущенный въ $1/2$ стак. теплой воды, клей, процѣдить сквозь салфетку въ форму съ отверстіемъ посрединѣ, застудить. Самыя густыя сливки сбить на льду съ сахаромъ, ванилью въ густую пѣну какъ для крема. Подавая къ столу, выложить бланманже изъ формы на блюдо, пустоту наполнить сбитыми сливками, придавъ имъ коническую форму, убрать вареньемъ и бисквитами. Блюдо должно быть круглое небольшое.

Выдать: $1/4$ ф. шоколаду, $3/4$ стак. сахара, $1/4$ ф. сладк. 12 шт. горьк. миндаля, $1/2$ верш. ванили, 3 стак. не очень густыхъ сливокъ, 10—12 золот. клею. На сбитыя сливки: 2 стак. самыхъ густыхъ сливокъ, $1/2$ стак. сахара, 1 верш. ванили, $1/2$ стак. малиноваго варенья. Бланманже нужно приготовлять за 3—4 часа до обѣда.

1351. **Бланманже фисташковое.** Сладкій и нѣсколько шт. горькаго миндаля обдать кипяткомъ, очистить, истолочь какъ можно мельче, подливая понемногу воды, влить 2 стак. кипятку, размѣшать, процѣдить сквозь салфетку; фисташки очистить отъ скорлупы, истолочь очень мягко, подливая воды, влить 1 стак. кипятку, размѣшать, процѣдить сквозь салфетку, отжать хорошенько, вылить въ миндальное молоко. Миндаль и фисташки смѣшать, опять истолочь хорошенько, влить $1/2$ стак. кипятку, процѣдить, отжать покрѣпче, вылить въ молоко, всыпать истолченый и просѣянный сахаръ, влить клей, размѣшать, перелить въ форму, поставить на ледъ.

Выдать: $1/4$ ф. сладк. и 6—7 шт. горьк. миндаля, $1/3$ ф. фисташекъ, 1 стак. сахара, 10—12 золот. клею.

1352. **Бланманже берлинское.** Вскипятить не очень густыя сливки съ сахаромъ, ванилью, лимонной коркой, гвоздикою, мелко истолченымъ сладкимъ и горькимъ миндалемъ, дать остыть до теплоты парного молока, процѣдить сквозь частую салфетку, влить теплый клей, перелить въ форму, вынести на ледъ.

Выдать: $3^1/2$ стак. негустыхъ сливокъ, 1 стак. сахара, 1 лимон. корку, 1 верш. ванили, 3 шт. гвоздики, $1/2$ ф. сладк., 10 шт. горьк. миндаля, 10—12 золот. клею.

1353. **Бланманже миндальное постное.** Очищенный сладкій и горькій миндаль истолочь, подливая воды, какъ можно мельче, выложить въ чашку, налить 2 стак. кипятку, размѣшать, процѣдить сквозь салфетку, отжать хорошенько; отруби миндальныя истолочь еще разъ, влить $1/2$ стак. кипятку, отжать покрѣпче, смѣшать все молоко съ сахаромъ и $1/2$ стак. клею, перелить въ форму.

Выдать: $1/2$ ф. сладк. и 15 шт. горьк. миндаля, 1 стак. сахара, 10—12 золот. клею.

Это самое бланманже можно сдѣлать все розоваго цвѣта, подкрасивъ его нѣсколькими каплями кошенили. Или раздѣлить на 2 части; одну подкрасить кошенилью, а другую оставить бѣлой, влить немного въ форму, застудить, влить немного розоваго бланманже, дать застыть, опять влить бѣлаго и т. д. Или же сдѣлать трехъ цвѣтовъ, взявъ бѣлое, розовое бланманже и лимонное желе; или раздѣлить бланманже на три части, изъ которыхъ одну оставить бѣлой, другую—подкрасить кошенилью, третью—сдѣлать съ шоколадомъ. Приготовленіе такого бланманже требуетъ гораздо больше времени, чѣмъ одноцвѣтное.

1354. **Бланманже миндальное на сливкахъ.** Сладкій и горькій миндаль истолочь какъ можно мельче, подливая сливокъ, сложить въ миску, влить $3^1/4$ стак. горячихъ вскипяченыхъ сливокъ, размѣшать, покрыть салфеткой, дать стоять, пока остынутъ, процѣдить сквозь салфетку, отжать покрѣпче, смѣшать съ сахаромъ и $1/2$ стак. клею, перелить въ форму, застудить. Подавая къ столу, опустить форму въ горячую воду на минуту, обтереть полотенцемъ, выложить на круглое блюдо, огарнировать самымъ свѣжимъ французскимъ черносливомъ.

Выдать: $1/2$ ф. сладк., 20 шт. горьк. миндаля, 1 стак. сахара, $3^1/2$ стак. не очень густыхъ сливокъ, 10—12 золот. клею. Вмѣсто горьк. миндаля можно взять 1 стол. лож. воды померанцов. цвѣтовъ, ванили, или розовой воды.

1355. **Бланманже кофейное.** Самый лучшій кофе мокко поджарить и горячій изъ жаровни всыпать въ $1^1/2$ стак. сливокъ, положить сахаръ, размѣшать, вскипятить раза 2—3, влить еще 2 стак. сливокъ, $1/2$ стак. клею, вскипятить все вмѣстѣ разъ, слегка остудить, процѣдить сквозь салфетку въ форму и поставить на ледъ.

Выдать: $3^1/2$ стак. сливокъ, $1/2$ стак. кофе, 1 стак. сахара, 10—12 золот. клею.

1356. **Бланманже апельсинное.** Стереть на сахаръ цедру съ апельсиновъ, мелко столочь его. Сливки и клей вскипятить, и когда клей разварится совершенно, всыпать сахаръ, размѣшать хорошенько, чтобы весь сахаръ разошелся, процѣдить сквозь салфетку въ небольшую форму. Апельсины разрѣзать пополамъ, всю мякоть вынуть, наполнить остальнымъ бланманже, застудить. Подавая, выложить изъ большой формы на средину блюда, а кругомъ уложить апельсинныя половинки, наполненныя бланманже.

Выдать: 5 апельсиновъ, 5 стак. сливокъ, $1^1/4$ стак. сахара, 12 золот. клею. Лимонное бланманже приготовляется точно такъ же.

Г. Кисели.

(Пропорція на 6 человѣкъ).

Примѣчаніе. Для сгущенія киселя употребляется картофельная мука. На 6 человѣкъ совершенно достаточно 6 стак. сока или морса. 5 стак. сока или морса вскипятить и въ кипятокъ влить разведенную шестымъ стаканомъ сухую, просѣянную картофельную муку, быстро мѣшая, не снимая съ огня, минутъ 5—6, переложить въ форму, смоченную холодной водой, поставить въ холодное мѣсто, чтобы кисель остылъ. На 6 стак. морса или молока взять 1 стак. картофельной муки.

1357. **Кисель молочный.** Горькій миндаль очистить, мелко истолочь, подливая молока, всыпать въ 5 стак. горячихъ сливокъ или молока, покрыть крышкою, дать стоять, пока совсѣмъ остынетъ, процѣдить сквозь салфетку, поставить на огонь и какъ только закипитъ, влить быстро мѣшая, разведенную 1 стак. холоднаго молока картофельную муку, проварить, сложить въ форму. Къ киселю подаютъ отдѣльно сливки и мелкій сахаръ.

Выдать: 6 стак. молока цѣльн. или сливокъ, 1 стак. картоф. муки, 15—20 шт. горьк. миндаля, 3/4 стак. сахара.

1358. **Кисель изъ хлѣбнаго кваса.** Вскипятить 5 стак. краснаго хлѣбнаго кваса съ 1/3 стак. сахара, палочкою корицы, цедрой съ 1/2 лимона, влить картофельную муку, (1 стак.) разведенную шестымъ стак. холоднаго кваса, быстро мѣшать.

1359. **Кисель яблочный.** Кисловатыя яблоки, всего лучше антоновскія, обтереть полотенцемъ, изрѣзать, не очищая ихъ, мелкими кусками, влить воды, разварить съ кускомъ корицы; взять 5 стак. этого яблочнаго отвара, вскипятить съ цедрой, снятой на сахаръ, выжать сокъ изъ лимона, влить муку, разведенную 1 стак. холодной яблочной воды.

Выдать: 7—8 яблокъ, смотря по величинѣ, 1 стак. картоф. муки, 1/2 ф. сахара, корицы, 1/2 лимона.

Если яблоки очень кислыя, лимон. сока не нужно. Отдѣльно подать сливки и сахаръ.

1260. **Другимъ манеромъ.** Кислыя яблоки испечь, горячія протереть сквозь сито, влить 1/2 стак. вина, положить мелкаго сахара, толченой корицы, ванили и лимонной цедры тонко срѣзанной, поставить на огонь и какъ только закипитъ, влить 1/4 стак. картофельной муки, разведенной 1/2 стак. холодной воды и т. д. Подать сливки и сахаръ.

Выдать: 4 стак. яблочн. пюре, 1 стак. сахара, 1/2 стак. бѣл. вина, 1/2 стак. картофельной муки, 1/2 лимона, 1 вершокъ ванили, 1/4 чайн. лож. корицы.

1361. **Кисель изъ клюквы.** Клюкву перебрать, сполоснуть въ холодной водѣ, размять ложкой или деревяннымъ пестикомъ, выжать весь сокъ, разбавить водою, чтобы было 6 стак.; 5 изъ нихъ вскипятить съ сахаромъ, корицею или лимон. цедрой, влить картоф. муку, разведенную шестымъ стак. холоднаго сока и т. д.

Выдать: 1 стак. сахара, 1 ф. клюквы, 1 стак. картоф. муки, кусокъ корицы и цедры съ 1/2 лимона. Отдѣльно сливки и сахаръ.

1362. **Кисель изъ барбариса.** Приготовляется такъ же, какъ и клюквенный кисель.

1363. **Кисель жидкій горячій изъ клюквы или барбариса.** Изъ 1 1/2 ф. клюквы, барбариса, черной смородины или друг. ягодъ приготовить 7 стак. сока, всыпать сахаръ, влить картоф. муку, разведенную холоднымъ сокомъ, размѣшать и подать.

Выдать: 1 1/2 ф. клюквы или друг. ягодъ, 1 стак. сахара, 1/2 стак. картофельн. муки, кусокъ корицы или цедры съ 1/2 лимона.

1364. **Кисель изъ малины, вишенъ или сливъ.** Ягоды сложить въ тазикъ, налить водою, проварить, размять хорошенько ложкой, процѣдить, далѣе какъ кисель № 1361. Подать сливки и сахаръ.

Выдать: 1 1/2 ф. вишенъ или 5 стак. малины, 3/4—1 стак. сахара, 1/2 лимона, 1 стак. картоф. муки.

1365. **Кисель изъ крыжовника.** Совсѣмъ спѣлый, бѣлый или красный крыжовникъ перебрать, чтобы не было вѣточекъ, сложить въ чашку, налить холодной водой, размѣшать, снять друшлаковою ложкою весь сухой цвѣтъ всплывшій наверхъ, переложить крыжовникъ въ тазикъ, налить холодной воды, чтобы только покрылись ягоды, всыпать мелкаго сахара, положить ванили, поставить на огонь, варить, часто мѣшая, чтобы не пригорѣло, до тѣхъ поръ, пока крыжовникъ разварится; тогда влить картофельную муку, разведенную 1/2 стак, холодной воды, размѣшать, прокипятить раза два, вылить на блюдо, поставить въ холодное мѣсто. Подать на томъ же блюдѣ съ сахаромъ и сливками.

Выдать: 2 1/2—3 ф. крыжовника, 1 1/4 ф. сахара, 1 полн. стол. лож. картоф. муки. 1 вершокъ ванили.

Д. Компоты.

1366. **Компотъ изъ яблокъ.** Кисловатыя яблоки, всего лучше ранеты, очистить отъ кожицы, разрѣзать каждое пополамъ, вынуть сѣмячки и сердцевины, сложить въ тазикъ, налить воды, чтобы только покрылись яблоки, положить сахару, кусокъ корицы, лимонной цедры и немного бѣлаго вина, поставить на плиту. Когда яблоки сдѣлаются мягкими, выбрать ихъ, нашпиковать крупно шпикованнымъ сладкимъ миндалемъ, переложить въ салатникъ или на блюдо, а сиропъ поварить еще, вылить черезъ сито на яблоки и подать, когда остынетъ. Если компотъ подается къ жаркому, то положить сахару меньше, а вина и миндалю можно не класть совсѣмъ.

Выдать: 8—10 яблокъ, смотря по величинѣ, 1/2 ф. сахара, 1/2 лимона, 3/4 стак. вина, корицы, 15 шт. сладк. миндаля.

Въ этотъ компотъ можно влить, когда онъ будетъ готовъ, 1 рюмку арака.

1367. **Другимъ манеромъ.** Яблоки очистить, кожицу сложить въ тазикъ, полить водою, выварить ее хорошенько съ кускомъ корицы и лимонной цедрой, процѣдить, положить сахаръ, опустить въ этотъ отварь яблоки, въ которыя воткнуть сперва по 3—4 шт. гвоздики, закрыть крышкой, поставить на огонь. Когда яблоки сварятся, вынуть ихъ въ салатникъ или блюдо; въ сиропъ влить немного лимоннаго сока, уварить, вылить на яблоки.

Выдать: 8—10 яблокъ, 1/2 ф. сахара, 1/2 лимона, кусокъ корицы, гвоздики.

1368. **Еще компотъ изъ яблокъ.** Очистить яблоки, разрѣзать пополамъ или начетверо, смотря по величинѣ, отварить ихъ въ бѣломъ винѣ съ са-

харомъ и корицею; кусокъ сахару поджечь на чистой сковородкѣ, развести ложкой вина, влить въ компотъ. Когда яблоки будутъ готовы, вынуть половину на блюдо или въ салатникъ, другую же разварить, протереть сквозь сито вмѣстѣ съ сыропомъ, вылить на яблоки.

Выдать: 10—12 яблокъ, 3 стак. воды, 1 стак. сахара, кусокъ корицы, 1 кусокъ сахара поджечь.

1369. **Компотъ изъ яблокъ съ вареньемъ.** Снять съ яблокъ кожицу, вынуть сердцевины выемкой, положить въ холодную воду съ лимоннымъ сокомъ, чтобы не почернѣли. Сахаръ вскипятить съ водой и кусочкомъ ванили, опустить яблоки, сварить, но не разварить, чтобы были цѣлыми, вынуть, наполнить середину малиновымъ или вишневымъ вареньемъ, уложить на блюдо. Сыропъ, въ которомъ варились яблоки, уварить какъ для желе, вылить на яблоки, остудить и подавать.

Выдать: 8—10 яблокъ, 3/4 ф. сахара, 1 вершокъ ванили, 1/2 лимона, 1 стак. варенья.

1370. **Компотъ изъ грушъ.** Отварить груши въ горячей водѣ до половины готовности, вынуть, опустить въ холодную воду, чтобы остыли; тогда очистить ихъ отъ кожи, вынуть выемкой сердцевинки, опять положить въ холодную воду. Между тѣмъ приготовить не густой сыропъ, положить ванили или корицы, опустить груши, доварить до готовности, переложить въ салатникъ, остудить.

Или груши очистить отъ кожицы, разрѣзать пополамъ, вынуть все твердое, сложить въ каменную или фаянсовую посуду, которая не боится жара, налить воды, сварить съ сахаромъ и кусочкомъ лимона безъ зеренъ, сложить въ салатникъ, сверху присыпать мелко покрошенной лимон. коркой.

Выдать: 14—18 грушъ, 1 стак. сахара, 1/2 лимона, ванили или корицы.

1371. **Компотъ изъ земляники или малины.** Перебрать ягоды, опустить въ кипятокъ, вскипятить только одинъ разъ, откинуть на сито. Сварить сыропъ изъ сахара и воды, положить ягоды, встряхнуть тазикъ, чтобы всѣ ягоды были смочены сыропомъ, вылить въ салатникъ, остудить.

Выдать: 2 1/2—3 ф. ягодъ, 1 1/4 стак. сахара.

1372. **Компотъ изъ разныхъ ягодъ.** Взять разныхъ ягодъ: клубники, земляники, крыжовника, черной и красной смородины, перебрать, очистить, опустить въ кипятокъ, вскипятить 1 разъ, откинуть, далѣе какъ въ № 1371. Такъ-же приготовляется и компотъ изъ крыжовника.

Или сложить очищенныя ягоды въ салатникъ, залить горячимъ сыропомъ, свареннымъ изъ воды и сахара, остудить и подать. Можно влить въ сыропъ 1 рюмку мараскина.

Выдать: ягодъ всего 3 ф., 3/4—1 ф. сахара въ кускахъ.

1373. **Компотъ изъ венгерскихъ сливъ.** Опустить венгерскія сливы въ ипятоккъ на нѣсколько минутъ, выбрать друшлаковою ложкою, снять кожицу; Сварить сыропъ съ корицею, гвоздикою или ванилью, опустить въ него сливы, сварить, вынуть въ салатникъ или на блюдо, сыропъ уварить, если нужно, вылить на сливы, остудить.

Или налить сливы кипяткомъ, разъ вскипятить, снять съ нихъ верхнюю кожицу, переложить въ салатникъ, облить сыропомъ, остудить. Если компотъ приготовляется изъ бѣлыхъ сливъ или ренклодовъ, кожицу снимать не нужно.

1374. **Другимъ манеромъ.** Отобрать непомятыя зрѣлыя сливы, проколоть въ нѣсколькихъ мѣстахъ, опустить въ кипятокъ, поставить на огонь и когда всплывутъ наверхъ, отставить, дать остыть, не вынимая сливы изъ воды; тогда опять поставить на большой огонь, закрыть крышкой, прокипятить раза 3—4, откинуть на сито, опустить въ сыропъ, приготовленный изъ сахара, воды, корицы, гвоздики и ванили.

Выдать: 40—50 сливъ, 1/2 ф. сахара, 10 шт. гвоздики, кусокъ корицы или ванили.

1375. **Компотъ изъ незрѣлаго винограда.** Вынуть сѣмена изъ незрѣлаго винограда, положить его въ кипятокъ и когда ягоды начнутъ блѣднѣть, снять съ огня, опустить въ холодную воду. Сварить сыропъ изъ 1/2 ф. сахара и 1 стак. воды, виноградъ откинуть на сито, сложить въ салатникъ, облить сыропомъ. На 1 ф. винограда взять 1/2 ф. сахара.

1376. **Компотъ изъ шепталы.** Вынуть косточки изъ шепталы, разрѣзать на 4 части; сахаръ распустить въ водѣ, опустить шепталу, сварить, вынуть въ салатникъ, сыропъ уварить до густоты желе, вылить на шепталу, застудить.

Выдать: 1 ф. шепталы, 1 ф. сахара.

1377. **Компотъ изъ каштановъ.** Испечь свѣжіе каштаны въ горячей золѣ, очистить, опустить въ сыропъ, свареный съ лимоннымъ сокомъ, прокипятить раза два.

Выдать: 1 ф. каштановъ, 3/4 ф. сахара, 1/2 лимона.

1378. **Компотъ изъ чернослива.** Французскій или простой черносливъ перемыть, сварить въ водѣ съ сахаромъ, корицею, лимонной коркой, остудить.

Выдать: 1 ф. чернослива, 2/3 стак. сахара, корицы, лимон. корки.

1379. **Компотъ изъ яблокъ и чернослива.** Яблоки очистить, разрѣзать, вынуть сердцевины, воткнуть въ каждый кусокъ по 2—3 гвоздики, отварить въ водѣ съ сахаромъ, и апельсинной цедрой, вынуть на блюдо, обложить свареннымъ отдѣльно черносливомъ. Сыропъ, въ которомъ варились яблоки уварить до надлежащей густоты, вылить черезъ сито на блюдо.

Выдать: 5—6 яблокъ, 1/2 ф. чернослива, 3/4 ф. сахара въ кускахъ, гвоздики, апельсин. цедры.

1380. **Компотъ изъ апельсиновъ.** Апельсины очистить, снять всю бѣлую мякоть, раздѣлить каждый на нѣсколько частей. сложить въ салатникъ или вазу, пересыпая мелкимъ сахаромъ, полить ромомъ, поставить въ холодное мѣсто и когда сахаръ растаетъ совершенно, полить, образовавшимся сыропомъ апельсины, подать.

Выдать: 5—6 апельсиновъ, 1/2 ф. сахара, 1 рюмку бѣл. рома, (1/2 лимона, гвоздики).

Или пересыпать апельсины 2—3 лож. сахара, полить ромомъ, отнести на холодъ; остальной же сахаръ, развести водою, положить пошинкованной лимон. цедры, нѣсколько шт. гвоздики, уварить, остудить, вылить на апельсины.

1381. **Другимъ манеромъ.** Очищенные апельсины раздѣлить на части, уложить на блюдо. Выжать сокъ изъ 2—3 апельсиновъ, влить бѣлаго вина, лимоннаго сока, положить сахару, сварить сыропъ и горячій вылить на апельсины, остудить, убрать какимъ нибудь ягоднымъ желе.

Выдать: 8 апельсиновъ, 3/4 ф. сахара кусочками, 1/2 лимона, желе.

1382. **Компотъ изъ дыни.** Хорошую, зрѣлую дыню очистить, порѣзать кусочками, сложить на блюдо. Сварить сыропъ изъ 1/2 ф. сахара и 1 1/4 стак. воды, горячій вылить на дыню, остудить.

1383. **Компотъ изъ персиковъ.** Обварить не помятые персики кипяткомъ, снять съ нихъ кожу; насыпать мелкаго сахара на сковороду, уложить персики, засыпать мелкимъ сахаромъ, вставить въ печь. Когда персики будутъ готовы, снять ихъ со сковороды на блюдо. Если персики сухи, то полить ихъ 2 ложками вина передъ тѣмъ какъ поставить въ печь.

Выдать: 6—8 персиковъ, 3/4 ф. сахара, (2 лож. вина).

1384. **Компотъ изъ сушеныхъ фруктовъ.** Взять понемногу сушеныхъ грушъ, яблокъ, шепталы, вишенъ и черносливу, перемыть въ холодной водѣ, сложить въ кастрюлю или тазикъ, прибавить сахара, корицы, налить воды, сварить до готовности, вынуть въ салатникъ. Сыропъ процѣдить сквозь салфетку, положить лимонной цедры, уварить и остывшій вылить на фрукты.

Выдать: 1 1/2 ф. разныхъ сушеныхъ фруктовъ, 1/2 ф. сахара, кусокъ корицы, 1/2 лимона.

1385, **Компотъ-маседуанъ.** Этотъ компотъ приготовляется изъ разныхъ фруктовъ и ягодъ. Яблоки очистить, разрѣзать пополамъ или начетверо, вынуть сѣмячки и сердцевинки, нашпиковать гвоздиками, отварить въ водѣ съ сахаромъ и корицею, вынуть на блюдо; груши очистить, разрѣзать надвое, вынуть твердую середину, отварить до мягкости въ томъ же сыропѣ, уложить на блюдо рядомъ съ яблоками. Сливы поколоть, обдать кипяткомъ. снять кожицу, опустить въ сыропъ, прокипятить 2—3 раза, вынуть на блюдо. Приготовить персики какъ сказано въ № 1383, уложить на блюдо около сливъ. Очистить апельсины отъ обѣихъ кожицъ, раздѣлить на части; снять виноградъ съ вѣтки, убрать имъ и апельсинами компотъ. Сыропъ, въ которомъ варились фрукты процѣдить сквозь салфетку, уварить, остудить, вылить на компотъ, сверху убрать разнымъ вареньемъ: малиновымъ, вишневымъ, смородиннымъ, (каждаго понемногу) полить бѣлымъ ромомъ или мараскиномъ, подать.

Выдать: 5 яблокъ, 5 грушъ, 10 сливъ, 5 персиковъ, 1—2 апельсина, 30—40 ягодъ винограда, разнаго варенья по 1 лож., 1 небольш. рюмку рома или мараскина, 3/4 ф. сахара въ кускахъ.

1386. **Компотъ изъ грушъ и вишенъ.** Распустить сахаръ въ водѣ и когда закипитъ, опустить въ него вычищенныя вишни, вскипятить 2 раза, откинуть на сито. Когда весь сокъ стечетъ, вишни уложить на блюдо, а въ сыропъ положить нѣсколько вишневыхъ истолченыхъ косточекъ, поставить на огонь, уварить, процѣдить на вишни. Груши очистить отъ кожицы, разрѣзать пополамъ, сѣмячки выбросить, сварить въ сыропѣ, приготовленномъ изъ 1/4 ф. сахара и 1 стак. воды, уложить вокругъ вишенъ. Сыропъ процѣдить и, если жидокъ, уварить, холодный вылить на груши.

Выдать: 1 1/2 ф. вишенъ, 6—8 грушъ, 1/2 ф. сахара кусками.

Е. Мороженое.

Примѣчаніе. Въ настоящее время есть много новыхъ формъ различнаго устройства, приспособленныхъ для приготовленія мороженаго, но если оно дѣлается въ простой формѣ, то нужно взять маленькую, высокую кадочку или ведро съ отверстіемъ внизу, чтобы спускать воду отъ растаявшаго льда. На дно такой кадочки положить ледъ поколотый небольшими кусками, посыпать сверху крупной солью, поставить форму, обложить ее поплотнѣе кругомъ льдомъ, обсыпать солью такъ, чтобы форма была во льду по самые края. Остерегаться, чтобы соль не попала въ форму и прежде, чѣмъ влить сливки, нужно тщательно вытереть ее внутри сухимъ полотенцемъ. Чтобы мороженое вышло удачно, его нужно почаще вымѣшивать деревянной лопаточкой; отъ этого, главнымъ образомъ, зависитъ достоинство мороженаго. Чтобы свертеть мороженое нужно около часа времени. Когда ледъ растаетъ, слить воду, и прибавить льду и соли.

Если мороженое подается на блюдѣ цѣлой формой, то приготовлять его нужно изъ бо́льшей пропорціи; если же на блюдечкахъ, то достаточно половины пропорціи на то же число человѣкъ.

Чтобы выложить мороженое изъ формы, нужно обмакнуть форму въ горячую воду, обтереть полотенцемъ и опрокинуть на круглое блюдо, покрытое салфеточкой. Можно огарнировать бисквитами, сухимъ пирожнымъ. Сливки для мороженаго должны быть самыя свѣжія, но не очень густыя.

1387, **Мороженое сливочное.** Желтки растереть добѣла съ мелко истолченымъ и просѣяннымъ сквозь очень частое сито сахаромъ, смѣшать со сливками, положить мелко наструганной ванили, поставить на огонь, мѣшать, не переставая, пока не погустѣетъ, но не кипятить, процѣдить, остудить, мѣшая, влить въ форму, закрыть сперва бумагою, потомъ крышкою, вертеть минутъ 15, снять крышку и бумагу осторожно, чтобы не попала въ мороженое соли отъ льда, отскоблить деревянной лопаточкой уже застывшія слив-

ки, вымѣшать хорошенько, накрыть бумагою и крышкой, опять вертеть. Минутъ черезъ 10 вымѣшать опять хорошенько, повторить это разъ 6—7. Когда мороженое обратится въ густую массу и будетъ имѣть видъ сливочнаго масла, повертеть еще нѣсколько минутъ и подать.

Выдать: 3 стак. не очень густыхъ сливокъ, 5 желтковъ, 1/2 палочки ванили, 1/2 ф. сахара, 4 ф. соли.

1388. **Сливочное мороженое съ мараскиномъ.** Приготовить мороженое № 1387 безъ ванили и когда оно будетъ почти готово, влить небольшую рюмку мараскина, вымѣшать лопаточкой, закрыть бумагою и крышкою, вертеть до готовности.

Выдать: 3 стак. сливокъ, 4 желтка, 1 стак. сахара, 1 рюмку мараскина, 4 ф. соли.

1389. **Сливочное мороженое миндальное.** Сладкій и горькій миндаль очистить отъ кожицы, истолочь какъ можно мельче, подливая по каплѣ воды, сложить въ чашку, залить горячими сливками, вскипячеными съ ванилью, размѣшать, дать остыть, процѣдить сквозь частое сито или полотно, смѣшать съ желтками, растертыми добѣла съ сахаромъ, влить въ форму. заморозить.

Выдать: 3 стак. сливокъ, 1/4 ф. сладк., 10 зеренъ горьк. миндаля, 1 стак. мелк. сахара, 1 вершокъ ванили, 6 желтковъ, 4 ф. соли.

1390. **Мороженое изъ сбитыхъ сливокъ.** Самыя густыя сливки сбить съ сахаромъ и гуммиарабикомъ въ порошкѣ, переложить въ форму, влить воды померанцовыхъ цвѣтовъ и заморозить, не мѣшая ни разу.

Выдать: 3 стак. самыхъ густыхъ сливокъ, 1 вершокъ ванили, 1 стак. сахара, 1 лож. гумми-арабику, 1 лож. померанцов. цвѣтовъ, 4 ф. соли.

1391. **Мороженое сливочное изъ фисташекъ.** Очистить фисташки отъ скорлупы, не снимая тонкой, зеленой кожицы, истолочь возможно мельче, прибавляя по каплѣ 1 ложку воды померанцовыхъ цвѣтовъ, влить сливки, размѣшать, положить желтки, стертые добѣла съ сахаромъ, поставить на плиту, варить, мѣшая, пока погустѣетъ, но не кипятить, протереть сквозь сито, остудить, мѣшая, вылить въ форму, заморозить. Если мороженое слишкомъ блѣднаго цвѣта, подкрасить его пюре изъ шпината.

Выдать: 3 стак. сливокъ, 1 лож. воды померанцовыхъ цвѣтовъ, 1 стак. сахара, 4 желтка, 1 вершокъ ванили, 5/8 ф. фисташекъ, 4 ф. соли, (1/4 ф. шпината).

1392. **Мороженое изъ фисташекъ съ грецкими орѣхами.** Очистить фисташки только отъ скорлупы, истолочь какъ можно мельче, подливая ложку сливокъ, сложить въ чашку, залить 2 стак. вскипяченыхъ съ ванилью горячихъ сливокъ, накрыть крышкой, дать стоять. Очистить отъ скорлупы грецкіе орѣхи, тоже истолочь возможно мельче, подливая 1 лож. сливокъ, сложить въ чашку, залить такъ же 2 стак. вскипяченыхъ горячихъ сливокъ, закрыть. дать постоять съ 1/2 часа. Тогда процѣдить то и другое въ одну кастрюлю, положить желтки, растертые съ сахаромъ добѣла, поставить на плиту, не переставать мѣшать, а когда погустѣетъ, снять съ огня, остудить на льду, переложить въ форму и заморозить.

Выдать: 4 стак. сливокъ, 1 1/2 стак. сахара, 6 желтковъ, 1 верш. ванили, 1/4 ф. фисташекъ, 1/4 ф. грецк. орѣховъ, очищен. отъ скорлупы.

1393. **Мороженое кофейное.** Поджарить самый лучшій кофе, смолоть, взять 3/4 стак., налить кипяткомъ, сварить какъ обыкновенно, чтобы вышло только 1 стак. крѣпкаго кофе, смѣшать съ желтками, растертыми съ сахаромъ добѣла и сливками, поставить на плиту, мѣшать, пока погустѣетъ, процѣдить, остудить, мѣшая, влить въ форму, заморозить.

Выдать: 2 1/4 стак. сливокъ, 3/4 стак. молотаго кофе, 1 стак. мелк. сахару, 4 желтка, 4 ф. соли.

1394. **Мороженое изъ грецкихъ орѣховъ.** Самые свѣжіе грецкіе орѣхи очистить, очень мелко истолочь съ водой изъ померанцовыхъ цвѣтовъ, сложить въ чашку, залить горячими сливками, дать остыть подъ крышкой, процѣдить, отжать хорошенько, смѣшать съ желтками, растертыми добѣла и т. д.

Выдать: 3 стак. сливокъ, 1 стак. сахара, 4 желтка, 3/4 ф. грец. орѣховъ, 1 лож. воды померан. цвѣтовъ, 4 ф. соли.

1395. **Мороженое шоколадное.** Шоколадъ натереть на теркѣ, смѣшать съ желтками, поставить на плиту, мѣшать, пока погустѣетъ и т. д.

Выдать: 3 стак. сливокъ, 3/4 стак. мелк. сахара, 4 желтка, 1/8 ф. шоколада, 1 вершокъ ванили, 4 ф. соли.

1396. **Мороженое ванилевое желтое.** Растереть желтки добѣла съ просѣяннымъ сахаромъ; сливки вскипятить съ палочкой ванили, мелко истолченой и завязанной въ тоненькую тряпочку, вылить въ нихъ желтки, не переставая бить вѣничкомъ, поставить на плиту и какъ только задымятся, сейчасъ же снять съ огня и поставить на ледъ. Часа черезъ 2 перелить въ форму и заморозить.

Выдать: 3 стак. сливокъ, 15 желтковъ, 3/4 ф. сахара. 1 большую палочку ванили, 4 ф. соли.

1397. **Сливочное мороженое съ малиной или земляникой.** Приготовить сливочное мороженое № 1387, и когда будетъ готово, положить въ него 1 стак. пюре изъ малины, смѣшать слегка, чтобы мороженое имѣло видъ мраморнаго, повертеть еще нѣсколько минутъ.

Выдать: 2 1/2 стак. сливокъ, 1 стак. сахара, 4 желтка, 1 ф. малины, земляники или клубники, 4 ф. соли.

1398. **Мороженое клюквенное.** Клюкву перебрать, сполоснуть въ холодной водѣ, размять ложкой, развести 3 стаканами воды, вскипяченой съ сахаромъ, ванилью или лимонной цедрой, размѣшать, процѣдить, отжать хорошенько, еще вскипятить въ мѣдномъ тазикѣ, такъ какъ отъ луженой посуды клюквенный сокъ получаетъ некрасивый, синеватый цвѣтъ, остудить, перелить въ форму и заморозить.

Выдать: 1 стак. клюквы, $1^1/_2$ стак. сахара, ванили или лимон. цедры, 4 ф. соли.
Вообще ягодное и фруктовое мороженое не можетъ быть такъ твердо какъ сливочное и поэтому его нужно подать, какъ только оно приметъ видъ застывшаго масла.

1399. **Мороженое изъ барбариса.** Приготовляется такъ же, какъ и клюквенное. На 3 стак. воды взять $^1/_2$ стак. сока изъ барбариса и $1^1/_2$ стак. сахара.

1400. **Мороженое лимонное.** Вскипятить нѣсколько разъ 4 стак. воды съ сахаромъ и очень тонко срѣзанной цедрой съ 1 лимона, влить выжатый сокъ изъ 3 лимоновъ, процѣдить сквозь салфетку, остудить, заморозить.

Выдать: 3 лимона, 1 ф. сахара, 4 ф. соли.

1401. **Мороженое апельсинное.** Сахаръ, цедру съ 2 апельсиновъ 3 стак. воды вскипятить нѣсколько разъ, выжать сокъ изъ апельсиновъ процѣдить, влить въ форму, заморозить.

Выдать: 4 апельсина, $^3/_4$—1 ф. сахара, 4 ф. соли.

1402. **Мороженое вишневое.** Сполоснуть вишни, потолочь въ ступкѣ, чтобы косточки разбились, сложить въ тазикъ, налить 3 стак. воды, вскипятить, процѣдить, влить 2—3 лож. хорошаго виноградпаго вина, вскипятить разъ, вылить въ форму.

Выдать: $1^1/_2$ ф. вишенъ, $^3/_4$ ф. сахара, 2—3 лож. вина, 4 ф. соли.

1403. **Мороженое абрикосовое или персиковое.** Самые спѣлые персики или абрикосы протереть сквозь сито; воду, сахаръ и растолченыя косточки персиковъ вскипятить нѣсколько разъ, остудить, выжать сокъ изъ лимоновъ, процѣдить сквозь салфетку, смѣшать съ протертыми персиками или абрикосами, заморозить.

Выдать: 10—12 персиковъ, 1 лимонъ, 1 стак. сахара, 4 ф. соли.
Если абрикосы или персики твердые, то разварить ихъ въ очень небольшомъ количествѣ воды и тогда протереть. Пюре должно быть 2 стак.

1404. **Мороженое crême brulée.** Поджечь сахаръ на чистой сковородкѣ, развести, 2—3 ложками сливокъ, влить въ сливки, смѣшанныя съ желтками, поставить на плиту и т. д.

1405, **Мороженое ананасное.** Ананасъ натереть на теркѣ, сложить въ тазикъ, влить 3 стак. воды, сокъ изъ 1 лимона, положить сахаръ и вскипятить одинъ разъ, процѣдить сквозь салфетку, отжать, остудить, перелить въ форму и заморозить.

Выдать: $^1/_3$ ф. ананаса, 1 лимонъ, $^3/_4$ ф. сахара, $3^1/_2$ ф. соли.

1406, **Пуншъ Glacé.** Когда лимонное мороженое будетъ совсѣмъ готово, положить въ него взбитые бѣлки, сбивать лопаточкой цѣлый часъ; передъ самымъ отпускомъ къ столу, влить 1 ложку бѣлаго рома, $^1/_2$ стак. шампанскаго, размѣшать, разложить въ бокалы или низкія вазочки и подать.

Выдать: 3 бѣлка, $^1/_2$ стак. шампанскаго, 1 лож. рома. На лимонное мороженое № 1400.

1407. **Другимъ манеромъ.** Стереть на сахаръ цедру съ 3 лимоновъ, сложить въ чашку, выдавить туда же сокъ изъ $4^1/_2$ лимоновъ, влить $^1/_2$ ф. холодной воды, дать стоять, пока растаетъ весь сахаръ; тогда перелить сыропъ черезъ салфетку въ форму и заморозить, вымѣшивая почаще лопаточкой. Когда хорошо сгустится, влить въ мороженое $^1/_2$ бут. шампанскаго, размѣшать и опять вертеть. Когда масса опять сдѣлается густой, влить $^1/_2$ бут. хорошаго арака, заморозить какъ слѣдуетъ, разложить въ бокалы съ ручками или вазочки и сейчасъ же подавать.

Выдать: $4^1/_2$ лимона, 1 ф. сахара кусками, $^1/_2$ бут. шампанскаго, $^1/_2$ бут. хорошаго арака.

1408. **Московикъ лимонный.** Тонкокожіе лимоны разрѣзать пополамъ, выжать сокъ, процѣдить сквозь салфетку, стереть на сахаръ цедру съ 2 лимоновъ, столочь, всыпать въ чистую, хорошо вылуженную кастрюлю, влить штофъ воды, лимонный сокъ, положить 1 золот. осетроваго клею, поставить на плиту и варить, снимая пѣну до тѣхъ поръ, пока выкипитъ до половины, снять съ огня, остудить, процѣдить въ форму, приготовленную какъ для мороженаго, покрыть сперва бумагой, потомъ крышкой, вертеть, пока хорошо застынетъ, вымѣшивая почаще лопаточкой, положить взбитые бѣлки и бить лопаточкой, не вынимая формы изо льда, пока не прибудетъ массы и она не сдѣлается бѣлой и легкой, влить рюмку мараскина, размѣшать. Дно другой формы или кастрюли, покрыть кружкомъ изъ бумаги, положить мелко покрошенныхъ цукатовъ и немного сухого ягоднаго варенья, выложить, приготовленный московикъ, закрыть поплотнѣе крышкой; сдѣлать во льду углубленіе, вставить въ него форму, засыпать льдомъ и солью, чтобы формы небыло видно. Подавая къ столу, выложить на блюдо, покрытое салфеткой или на подставку изъ марципана. Если это пирожное приготовляется для большого обѣда, то его обыкновенно украшаютъ сѣткой изъ леденца.

Выдать: 5 лимоновъ, $1^1/_2$ ф. сахара, $1^1/_2$ золот. клею, 3 бѣлка, $^1/_2$ ф. цукатовъ, 1 рюмку мараскина, 4 ф. соли.

1409. **Мороженое масседуанъ.** Нужно взять понемногу разныхъ фруктовъ и ягодъ; груши и яблоки очистить отъ кожицы, разрѣзать на 8—10 частей, вынуть сердцевины. Кожицу отъ яблокъ сложить въ тазикъ, влить стаканъ воды, прокипятить нѣсколько разъ, процѣдить, положить 2 стак. сахара, вскипятить, опустить яблоки и груши, сварить но не разварить, вынуть на сито, покрытое салфеткой, а сыропъ процѣдить въ миску; абрикосы очистить отъ кожицы, обдавъ ихъ кипяткомъ, косточки вынуть, вскипятить раза два въ сыропѣ, приготовленномъ изъ 1 стак. воды и $^1/_2$ стак. мелкаго сахара, вынуть на салфетку, сыропъ вылить въ ту же миску; апельсины очистить отъ обѣихъ кожицъ и зеренъ, залить кипящимъ сыропомъ, свареннымъ изъ 1 стак. воды и $^1/_2$ стак. сахара, дать стоять подъ крышкой, а когда остынутъ, вынуть, а сыропъ слить въ миску; клубнику, землянику и малину перебрать, вскипятить раза 3—4 въ сыропѣ, вынуть; весь сыропъ слить въ тазикъ, проварить съ лимонной цедрой, процѣдить, остудить, смѣшать съ

мараскиномъ или какимъ угодно душистымъ ликёромъ, перелить въ форму, заморозить, почаще мѣшая. Когда мороженое будетъ совсѣмъ готово, положить въ него, приготовленные фрукты и ягоды, размѣшать, повертеть нѣсколько минутъ, выложить на блюдо. Всего сыропа должно быть 4 стак.

Или приготовить лимонное мороженое, смѣшать съ 2 ложками воды померанцовыхъ цвѣтовъ и фруктами, вынутыми изъ варенья и обсушенными въ печкѣ, чтобы были безъ сыропа.

Выдать: 2 яблока, 2 груши, 3 персика, 1 апельсинъ, 1/4 ананаса, вишенъ, клубники, малины по 1/4 стак., 1 рюмку небол. мараскина, 1 ф. сахара, (1 стак. сыропа), 1 лимонъ, 4 ф. соли. Или на лимонное мороженое № 1400.

ОТДѢЛЕНІЕ XIII.

Бабы, куличи, папошники, булки, сухари, крендели, пляцки, струцели, мелкое печеніе къ чаю, кофе и шоколаду, хлѣбъ ржаной, ситный и разные пряники, дрожди.

А. Бабы, куличи, булки, дрожди.

Б. Разное печенье къ чаю, кофе, шоколаду, хлѣбъ и разные пряники.

В. Хлѣбъ ржаной, ситный, заварной.

Г. Пряники и пасха.

Отдѣленіе XIII.

Дрожди, бабы, куличи, папошники, булки, сухари, крендели, пляцки, разное мелкое печенье къ чаю, кофе, шоколаду, разные пряники, хлѣбъ ржаной, ситный, заварной.

Примѣчаніе. Удача бабъ, куличей, булокъ зависитъ главнымъ образомъ отъ качества дрождей, потомъ отъ печки.

Дрожди нужно брать бѣлыя и густыя. Если же вмѣсто хмелевыхъ берутся сухія дрожди, то на 4 ф. муки достаточно 3 золот., которыя нужно сначала распустить въ молокѣ, а потомъ уже класть въ тѣсто. Гдѣ у меня назначено напр. $\frac{1}{2}$, $\frac{3}{4}$ стак. дрождей, взять $\frac{1}{2}$, $\frac{3}{4}$ стак. молока и въ немъ распустить дрожди. Яйца для бабъ берутся самыя свѣжія и полныя. Желтки нужно осторожно отдѣлить отъ бѣлковъ, зародыши выбросить прочь, бить добѣла въ маслобойкѣ или растерать въ каменной чашкѣ ложкой.

Тѣсто должно подходить 3 раза: въ опарѣ, замѣшенное и въ формѣ. Для бабъ оно не должно быть гуще, чѣмъ на вафли. Подходить тѣсто нужно ставить на теплое, но не горячее мѣсто.

Выбивать лопаточкой или мѣсить руками нужно до тѣхъ поръ, пока тѣсто не покроется пузырьками и не начнетъ отставать отъ рукъ и посуды. Выбивать его тоже нужно въ тепломъ мѣстѣ непремѣнно. Форму, въ которой печется баба, нужно смазать масломъ, наполнить тѣстомъ $\frac{1}{3}$ часть, поставить на теплое мѣсто и когда тѣсто поднимется до $\frac{3}{4}$ формы, вставить въ печь очень осторожно и не передвигать, пока испечется.

Средней величины баба сидитъ въ печкѣ 1 часъ, а большая $1\frac{1}{2}$ часа. Чтобы узнать испеклась ли баба нужно: влить тѣсто въ форму, воткнуть въ него 2—3 самыя тоненькія лучинки и съ ними вставить въ печь. Черезъ часъ или болѣе, смотря по величинѣ бабы, вынуть очень осторожно одну лучинку и, если она окажется совершенно чистой, значитъ баба готова; если же на ней будетъ тѣсто,—нужно оставить бабу въ печкѣ еще нѣкоторое время. Точно такъ же поступать съ куличами и булками.

Вынимать бабы изъ печки нужно очень осторожно, такъ какъ онѣ очень нѣжны и класть на подушку, поворачивая отъ времени до времени, пока не остынутъ; тогда вынуть изъ формы, оглазировать какой нибудь глазурью, украсить цукатами, сахарными цвѣтами или осыпать цвѣтнымъ макомъ.

Если баба печется въ бумажной формѣ, то нужно форму смазать масломъ обсыпать сухарями, поставить на сотейникъ, т. е. крышку отъ мѣдной кастрюли и такъ печь. Вынимать бабу изъ бумажной формы тоже когда остынетъ.

Передъ тѣмъ какъ класть тѣсто въ форму, затопить печь, положивъ сухіе дрова всѣ сразу. Когда дрова прогорятъ, разгресть угли по всей печкѣ, чтобы она нагрѣлась равномѣрно; затѣмъ всѣ угли вынуть прочь, печку вымести

слегка смоченнымъ холодною водою помеломъ, бросить на середину горсть муки, и если она въ ту же минуту почернѣетъ и сгоритъ, значитъ, печь горяча; если же мука будетъ темнѣть постепенно, значитъ, пора сажать бабы. Для бабъ печь должна быть жарче, чѣмъ для булокъ. Когда бабы посажены въ печь, не слѣдуетъ часто открывать заслонку. Если сверху будетъ жарко и бабы начнутъ слишкомъ сильно зарумяниваться, нужно очень осторожно прикрыть бумагой, стараясь не толкнуть форму, чтобы тѣсто не опало.

При печеніи булокъ и куличей, нужно придерживаться тѣхъ же правилъ.

Пропорція муки на булки назначена приблизительно, такъ какъ она бываетъ разнаго качества и сухости.

Тѣсто на булки, которыя пекутся на листѣ, должно быть такой густоты, чтобы его можно было рѣзать ножомъ, и чтобы оно за нимъ не тянулось, но не слишкомъ твердое—булки будутъ тяжелыя. Если булки пекутся въ бумажныхъ формахъ, тогда тѣсто должно быть не гуще, чѣмъ на оладьи.

Смазывать булки желткомъ, смѣшаннымъ съ водою и только сверху, а бока оставить не смазанными. Если будутъ слишкомъ зарумяниваться, прикрыть булки осторожно бумагою.

Кишмишъ, изюмъ и коринку нужно перебрать, чтобы не было вѣточекъ, изъ изюма же вынуть всѣ сѣмячки, перемыть въ теплой водѣ раза 2—3, перетереть въ сухомъ полотенцѣ, чтобы не осталось воды, дать обсохнуть и тогда уже класть въ тѣсто. Всего удобнѣе сдѣлать это наканунѣ. Масло нужно растопить, снять чисто пѣну, слегка остудить, чтобы было теплое какъ парное молоко.

А. Дрожди, бабы, куличи, булки, сухари и разное мелкое печенье.

1410. **Дрожди очень хорошія.** 1 ф. хмелю положить въ хорошо вылуженную кастрюлю, влить около $\frac{1}{2}$ ведра воды, размѣшать, накрыть крышкой, поставить на плиту, варить на самомъ легкомъ огнѣ, пока выкипитъ половина налитой воды, процѣдить. Когда вода сдѣлается теплая какъ парное молоко, всыпать въ чашку $3\frac{1}{2}$ стак. пшеничной муки 1-го сорта и 3 стак. хорошаго ржаного солода, влить понемногу хмелевой отваръ, не переставая мѣшать, чтобы не было комковъ, запустить 1 стак. очень хорошихъ дрождей, размѣшать, завязать полотенцемъ, поставить въ теплое мѣсто и какъ только дрожди хорошо поднимутся, разлить въ чистыя сухія бутылки, хорошенько закупорить и держать въ ледникѣ или очень холодномъ мѣстѣ.

1411. **Дрожди другимъ манеромъ.** Стаканъ хмелю смѣшать съ 2 стол. ложками хорошаго желтаго меду и 2 стак. воды, прокипятить нѣсколько разъ хорошо, остудить, всыпать $\frac{1}{2}$ стак. пшеничной муки, влить 2 ложки хорошихъ дрождей, размѣшать, поставить въ теплое мѣсто, а когда хорошо взойдутъ, перелить въ бутылку. Въ настоящее время есть въ продажѣ хорошія, такъ называемыя, сухія дрожди, но для бабъ и папошниковъ лучше брать дрожди хмелевыя, которыя приготовить очень легко.

1412. **Баба варшавская.** 40 желтковъ безъ зародышковъ и 2 стак. сахарной пудры стереть добѣла, влить $1\frac{1}{2}$ стак. густыхъ теплыхъ сливокъ, $\frac{3}{4}$ стак. дрождей, 20 взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ, положить соли, 2 ф. муки, вымѣшать хорошенько, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется,

влить въ него $1^1/_2$ стак. растопленнаго теплаго масла, положить 15 шт. толченаго горькаго миндалю, лимонной цедры, выбивать лопаточкой часъ, чтобы тѣсто отставало отъ посуды, перелить въ форму, дать подняться и печь.

1413. **Баба на желткахъ легкая**. Приготовить опару съ вечера часовъ въ 12 изъ 3 стак. теплаго цѣльнаго молока, 2 стак. сухой просѣянной муки, 1 стак. хорошихъ дрождей, поставить въ теплое мѣсто. Утромъ рано влить въ опару 25 желтковъ, растертыхъ добѣла съ 2 стак. мелкаго сахара, 14 взбитыхъ въ густую пѣну бѣлковъ, положить $^1/_2$ палочки толченой ванили, немного соли, всыпать муку и вымѣшивать тѣсто рукою до тѣхъ поръ, пока не покажутся на немъ пузырьки, переложить въ форму и, когда прибавится столько, сколько было положено, осторожно вставить въ печь. Чтобы тѣсто не приставало къ рукамъ, нужно смазывать ихъ почаще масломъ. Муки всего 2 фунта.

1414. **Еще баба на желткахъ**. 1 стак. сливокъ или цѣльнаго молока вскипятить, остудить, смѣшать съ 3 стак. желтковъ, стертыхъ добѣла, всыпать $1^1/_2$ ф. муки, влить $^1/_2$ стак. дрождей, размѣшать, дать подняться; тогда положить $^1/_2$ стак. растопленнаго масла, $1^1/_2$ стак. сахару, выбить хорошенько, влить 10 капель розоваго или 15 капель лимоннаго масла, перелить въ форму, вставить въ печь, когда хорошо поднимется.

1415. **Баба питинетная**. 3 стак. желтковъ безъ зародышей и 2 стак. просѣяннаго сахару сбить добѣла вѣничкомъ или ложкой, влить въ нихъ 2 ст. густыхъ сливокъ, $^3/_4$ стак. самыхъ лучшихъ густыхъ дрождей, мѣшать, подсыпая понемногу 8 стак. муки, накрыть и поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто взойдетъ, влить $^1/_4$ стак. растопленнаго сливочнаго масла и бить тѣсто деревянной лопаточкой въ тепломъ мѣстѣ 2 часа, не переставая, потомъ положить 1 цѣлое яйцо, лимоннаго масла, размѣшать, наполнить форму до половины и когда поднимется до $^3/_4$ формы, вставить осторожно въ печь на $1^1/_2$—2 часа.

1416. **Баба украинская**. 30 желтковъ безъ зародышей растереть добѣла; $1^1/_4$ стак. сухой муки заварить $1^1/_4$ стак. кипящаго молока, вымѣшать хорошенько, покрыть, а когда остынетъ, влить $^1/_2$ стак. дрождей, желтки, смѣшать, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется, всыпать еще 3 стак. муки, соли чайную ложечку, выбивать тѣсто $^1/_2$ часа, влить $^1/_2$ стак. очень горячаго масла, бить опять $^1/_2$ часа; всыпать $^3/_4$ стак. сахару, лимонной цедры, выбивать $^1/_2$ часа, наполнить $^1/_3$ формы, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ, вставить въ печь на 1 часъ.

1417. **Баба польская заварная.** Кварту муки запарить квартой кипящихъ сливокъ или цѣльнаго молока, выбить лопаточкой хорошенько, закрыть; когда опара остынетъ, влить дрожди, размѣшать, поставить въ теплое мѣсто, а когда поднимется, влить въ тѣсто $^1/_2$ кварты желтковъ, растертыхъ съ сахаромъ добѣла, растопленнаго теплаго масла, положить соли, муки и бить

тѣсто 2 часа лопаткой или рукой, чтобы тѣсто тянулось лентой, наполнить $^1/_3$ формы, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ до $^3/_4$ формы, вставить осторожно въ печь.

Выдать: 1 кварту сливокъ или хорошаго молока, $^1/_2$ кварты желтковъ, $^3/_4$ стак. стак. дрожд., $1^1/_2$ ф. сахару, 1 чашку растоплен. сливочн. масла, 1 чайн. лож. соли, 3 кварты муки.

1418. **Баба очень легкая и вкусная.** 60 желтковъ безъ зародышей и 2 стак. просѣяннаго на частое сито сахару бить вѣничкомъ, пока побѣлѣютъ и погустѣютъ, положить въ нихъ 3 стак. самыхъ густыхъ сливокъ, но не кислыхъ, $^1/_2$ стак. растопленнаго сливочнаго масла, 3 стак. муки, 1 стак. хорошихъ густыхъ дрождей, бить лопаточкой на тепломъ мѣстѣ цѣлый часъ, покрыть и дать подняться; тогда всыпать еще 3 стак. муки, 2 чайн. ложеч. соли, и опять бить до тѣхъ поръ, пока тѣсто начнетъ пузыриться, наполнить $^1/_3$ формы и когда тѣсто поднимется въ формахъ до $^3/_4$, вставить со всевозможною осторожностью въ горячую печь. Эта баба очень нѣжная.

1419. **Баба малороссійская.** 3 стакана желтковъ растереть добѣла съ $1^1/_2$ стак. просѣяннаго сахара, влить $1^1/_2$ стак. теплыхъ сливокъ, 1 стак. густыхъ дрождей, процѣдить, всыпать $4^1/_2$ стак. самой сухой муки. размѣшать, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто взойдетъ, влить 1 стак. растопленнаго сливочнаго масла, выбивать цѣлый часъ, переложить въ формы, дать подняться, испечь.

1420. **Бабы превосходныя.** 15 стакановъ теплаго молока, 5 стакановъ хорошихъ дрождей, 1 столовую ложку соли и муку, размѣшать хорошенько въ горшкѣ или деревянной кадочкѣ, положить 200 желтковъ, растертыхъ добѣла съ 7 стак. мелкаго сахара, размѣшать, всыпать остальную муку и мѣсить 2 часа руками, поливая ихъ масломъ, поставить въ теплое мѣсто, чтобы хорошо подошло; тогда разложить въ формы, дать подняться до $^3/_4$ и вставить въ печь на 2 часа. Для запаха можно положить лимоннаго, розоваго или бергамотнаго масла. Муки всего нужно на эту пропорцію 20 ф. и 4 стак. растоплен. масла. На небольшую семью взять $^1/_4$ пропорціи.

1421. **Баба обыкновенная.** Взять $^1/_2$ стак. хорошихъ дрождей, съ вечера подбить ихъ ложкой муки и поставить въ теплое мѣсто. Утромъ очень рано растереть добѣла 10 желтковъ съ 1 стак. сахара, смѣшать съ 1 стаканомъ густыхъ сливокъ, 1 стак. теплаго масла и дрождями, выбить какъ можно лучше, положить $1^1/_2$ ф. сухой муки, 3 ложки розовой воды и 10 взбитыхъ въ густую пѣну бѣлковъ, бить не менѣе часа, перелить въ форму, дать хорошо подняться и печь.

1422. **Баба на бѣлкахъ безъ дрождей.** 34 желтка безъ зародышей, 3 стак. просѣяннаго сахару, цедру и сокъ изъ 2 лимоновъ растереть добѣла, мѣшая все въ одну сторону, всыпать 2 ф. самой лучшей, сухой муки, положить сбитые въ пѣну бѣлки, смѣшать очень осторожно, перелить въ фор-

влить въ него $1^1/_2$ стак. растопленнаго теплаго масла, положить 15 шт. толченаго горькаго миндалю, лимонной цедры, выбивать лопаточкой часъ, чтобы тѣсто отставало отъ посуды, перелить въ форму, дать подняться и печь.

1413. **Баба на желткахъ легкая.** Приготовить опару съ вечера часовъ въ 12 изъ 3 стак. теплаго цѣльнаго молока, 2 стак. сухой просѣянной муки, 1 стак. хорошихъ дрождей, поставить въ теплое мѣсто. Утромъ рано влить въ опару 25 желтковъ, растертыхъ добѣла съ 2 стак. мелкаго сахара, 14 взбитыхъ въ густую пѣну бѣлковъ, положить $^1/_2$ палочки толченой ванили, немного соли, всыпать муку и вымѣшивать тѣсто рукою до тѣхъ поръ, пока не покажутся на немъ пузырьки, переложить въ форму и, когда прибавится столько, сколько было положено, осторожно вставить въ печь. Чтобы тѣсто не приставало къ рукамъ, нужно смазывать ихъ почаще масломъ. Муки всего 2 фунта.

1414. **Еще баба на желткахъ.** 1 стак. сливокъ или цѣльнаго молока вскипятить, остудить, смѣшать съ 3 стак. желтковъ, стертыхъ добѣла, всыпать $1^1/_2$ ф. муки, влить $^1/_2$ стак. дрождей, размѣшать, дать подняться; тогда положить $^1/_2$ стак. растопленнаго масла, $1^1/_2$ стак. сахару, выбить хорошенько, влить 10 капель розоваго или 15 капель лимоннаго масла, перелить въ форму, вставить въ печь, когда хорошо поднимется.

1415. **Баба питинетная.** 3 стак. желтковъ безъ зародышей и 2 стак. просѣяннаго сахару сбить добѣла вѣничкомъ или ложкой, влить въ нихъ 2 ст. густыхъ сливокъ, $^3/_4$ стак. самыхъ лучшихъ густыхъ дрождей, мѣшать, подсыпая понемногу 8 стак. муки, накрыть и поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто взойдетъ, влить $^1/_4$ стак. растопленнаго сливочнаго масла и бить тѣсто деревянной лопаточкой въ тепломъ мѣстѣ 2 часа, не переставая, потомъ положить 1 цѣлое яйцо, лимоннаго масла, размѣшать, наполнить форму до половины и когда поднимется до $^3/_4$ формы, вставить осторожно въ печь на $1^1/_2$—2 часа.

1416. **Баба украинская.** 30 желтковъ безъ зародышей растереть добѣла; $1^1/_4$ стак. сухой муки заварить $1^1/_4$ стак. кипящаго молока, вымѣшать хорошенько, покрыть, а когда остынетъ, влить $^1/_2$ стак. дрождей, желтки, смѣшать, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется, всыпать еще 3 стак. муки, соли чайную ложечку, выбивать тѣсто $^1/_2$ часа, влить $^1/_2$ стак. очень горячаго масла, бить опять $^1/_2$ часа; всыпать $^3/_4$ стак. сахару, лимонной цедры, выбивать $^1/_2$ часа, наполнить $^1/_3$ формы, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ, вставить въ печь на 1 часъ.

1417. **Баба польская заварная.** Кварту муки запарить квартой кипящихъ сливокъ или цѣльнаго молока, выбить лопаточкой хорошенько, закрыть; когда опара остынетъ, влить дрожди, размѣшать, поставить въ теплое мѣсто, а когда поднимется, влить въ тѣсто $^1/_2$ кварты желтковъ, растертыхъ съ сахаромъ добѣла, растопленнаго теплаго масла, положить соли, муки и бить

тѣсто 2 часа лопаткой или рукой, чтобы тѣсто тянулось лентой, наполнить $^1/_3$ формы, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ до $^3/_4$ формы, вставить осторожно въ печь.

Выдать: 1 кварту сливокъ или хорошаго молока, $^1/_2$ кварты желтковъ, $^3/_4$ стак. стак. дрожд., $1^1/_2$ ф. сахару, 1 чашку растоплен. сливочн. масла, 1 чайн. лож. соли, 3 кварты муки.

1418. **Баба очень легкая и вкусная.** 60 желтковъ безъ зародышей и 2 стак. просѣяннаго на частое сито сахару бить вѣничкомъ, пока побѣлѣютъ и погустѣютъ, положить въ нихъ 3 стак. самыхъ густыхъ сливокъ, но не кислыхъ, $^1/_2$ стак. растопленнаго сливочнаго масла, 3 стак. муки, 1 стак. хорошихъ густыхъ дрождей, бить лопаточкой на тепломъ мѣстѣ цѣлый часъ, покрыть и дать подняться; тогда всыпать еще 3 стак. муки, 2 чайн. ложеч соли, и опять бить до тѣхъ поръ, пока тѣсто начнетъ пузыриться, наполнить $^1/_3$ формы и когда тѣсто поднимется въ формахъ до $^3/_4$, вставить со всевозможною осторожностью въ горячую печь. Эта баба очень нѣжная.

1419. **Баба малороссійская.** 3 стакана желтковъ растереть добѣла съ $1^1/_2$ стак. просѣяннаго сахара, влить $1^1/_2$ стак. теплыхъ сливокъ, 1 стак. густыхъ дрождей, процѣдить, всыпать $4^1/_2$ стак. самой сухой муки, размѣшать, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто взойдетъ, влить 1 стак. растопленнаго сливочнаго масла, выбивать цѣлый часъ, переложить въ формы, дать подняться, испечь.

1420. **Бабы превосходныя.** 15 стакановъ теплаго молока, 5 стакановъ хорошихъ дрождей, 1 столовую ложку соли и муку, размѣшать хорошенько въ горшкѣ или деревянной кадочкѣ, положить 200 желтковъ, растертыхъ добѣла съ 7 стак. мелкаго сахара, размѣшать, всыпать остальную муку и мѣсить 2 часа руками, поливая ихъ масломъ, поставить въ теплое мѣсто, чтобы хорошо подошло; тогда разложить въ формы, дать подняться до $^3/_4$ и вставить въ печь на 2 часа. Для запаха можно положить лимоннаго, розоваго или бергамотнаго масла. Муки всего нужно на эту пропорцію 20 ф. и 4 стак. растоплен. масла. На небольшую семью взять $^1/_4$ пропорціи.

1421. **Баба обыкновенная.** Взять $^1/_2$ стак. хорошихъ дрождей, съ вечера подбить ихъ ложкой муки и поставить въ теплое мѣсто. Утромъ очень рано растереть добѣла 10 желтковъ съ 1 стак. сахара, смѣшать съ 1 стаканомъ густыхъ сливокъ, 1 стак. теплаго масла и дрождями, выбить какъ можно лучше, положить $1^1/_2$ ф. сухой муки, 3 ложки розовой воды и 10 взбитыхъ въ густую пѣну бѣлковъ, бить не менѣе часа, перелить въ форму, дать хорошо подняться и печь.

1422. **Баба на бѣлкахъ безъ дрождей.** 34 желтка безъ зародышей, 3 стак. просѣяннаго сахару, цедру и сокъ изъ 2 лимоновъ растереть добѣла, мѣшая все въ одну сторону, всыпать 2 ф. самой лучшей, сухой муки, положить сбитые въ пѣну бѣлки, смѣшать очень осторожно, перелить въ фор-

му, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ печь. Эту бабу нужно печь въ бумажной формѣ, поставленной на сотейникъ.

1423. **Баба подольская, прозрачная.** 2 стакана желтковъ и $1^1/_2$ стак. сахара растереть добѣла, влить 1 стак. теплыхъ сливокъ и $^3/_4$ стак. хорошихъ дрождей, размѣшать, процѣдить сквозь сито въ горшокъ или макитру, всыпать 3 стак. муки, выбить хорошенько, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется, влить $^1/_2$ стак. теплаго масла, выбить опять, перелить въ форму, смазанную масломъ, дать подняться, вставить осторожно въ печь на 1 часъ.

1424. **Баба подольская иначе.** Положить въ каменную чашку $^1/_2$ ф. несоленаго, хорошо промытаго въ холодной водѣ и вытертаго насухо, сливочнаго масла, растереть его, вбивая по одному 8 желтковъ, пока масса не сдѣлается густа какъ сметана; вбить 4 цѣлыхъ яйца, влить 1 стак. сливокъ, $^1/_2$ стак. очень хорошихъ дрождей, всыпать 1 стак. сахара, положить немного соли, мелко порѣзанной лимонной корки и бить лопаточкой цѣлый часъ, подсыпая понемногу муки столько, чтобы тѣсто было такой густоты какъ на клецки, накрыть, дать подняться, выбить еще разъ, положить, кто любитъ, кишмишу, вымѣшать. Смазать форму масломъ, наполнить тѣстомъ до половины, поставить въ теплое мѣсто, а когда поднимется до $^3/_4$ формы, вставить въ печь на 1 часъ.

1425. **Баба экономическая.** Отвѣсить 2 ф. муки; $^1/_2$ ф. всыпать въ горшокъ, развести $1^1/_2$ стак. теплаго молока, влить $^1/_2$ стак. хорошихъ дрождей, размѣшать, поставить подходить; когда тѣсто взойдетъ, всыпать остальную муку, 1 чайн. лож. соли, положить 1 стак. сахару, лимонной цедры, мушкатнаго цвѣта, 10 шт. истолченаго горькаго, $^1/_8$ ф. мелко порѣзаннаго сладкаго миндаля, $^1/_2$ ф. растопленнаго масла, 6 желтковъ, 6 цѣлыхъ яицъ, выбить такъ, чтобы тѣсто покрылось пузырьками и отставало бы отъ посуды, наполнить до половины форму, смазанную масломъ и, когда поднимется почти до краевъ, вставить осторожно въ горячую печь на $1^1/_2$ часа.

1426. **Баба шафранная.** Взять 6 желтковъ, $^3/_4$ чашки мелкаго сахара, растереть добѣла, влить $1^1/_2$ чашки теплыхъ, сырыхъ сливокъ, $1^1/_2$ чашки хорошихъ дрождей, $^3/_4$ чашки сливочнаго масла, размѣшать все хорошенько деревянной лопаточкой, дать подойти. Когда тѣсто взойдетъ, вбить 24 желтка, положить $2^1/_2$ чашки сахару, $1^1/_2$ чашки сливокъ, 3 ложки масла, муки столько, чтобы тѣсто было густо какъ на оладьи, $^1/_2$ чайн. лож. шафрана въ порошкѣ, выбивать лопаточкой или мѣсить рукой цѣлый часъ, разложить въ формы, дать подняться и вставить въ печь.

1427. **Баба на желткахъ.** Въ растертые добѣла желтки всыпать 5 стак. сухой муки, влить 1 стак. хорошихъ дрождей, выбить хорошенько, влить теплаго масла, размѣшать, поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимется, положить сахару, толченаго горькаго миндаля или лимоннаго масла, бить

деревянной лопаточкой $^3/_4$ часа, перелить въ форму и когда хорошо взойдетъ, посадить въ печь на 1 часъ.

Выдать: 5 стак. муки, 6 стак. желтковъ, 1 стак. дрождей, 1 стак. растопленсливочн. масла, $1^2/_3$ ф. сахару, 1 стол. лож. соли, 15 зеренъ горьк. миндаля или 15 капель лимон. масла. На небольшую бабу взять $^1/_3$ пропорціи.

1428. **Баба изъ ржаныхъ сухарей.** Сахаръ и желтки растереть добѣла, всыпать просѣянной на частое сито муки изъ ржаного хлѣба, мелко истолченой, просѣянной корицы, смѣшать съ бѣлками, взбитыми въ густую пѣну, перелить въ бумажную форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями изъ ржаного хлѣба, вставить въ печь на 1 часъ. Вынуть изъ формы когда остынетъ. Муку изъ ржаного хлѣба приготовить такъ: хорошій ржаной хлѣбъ порѣзать тонкими ломтиками, высушить въ легкой печи, чтобы не пригорѣли, мелко истолочь, просѣять сквозь кисею или очень частое шелковое сито.

Выдать: 20 яицъ, 1 стак. муки изъ ржаного хлѣба, 1 ф. сахару, 3 золот. корицы. Въ эту бабу можно положить $^1/_4$ ф. тертаго шоколада.

1429. **Баба изъ ржаныхъ сухарей съ миндалемъ.** Желтки и сахаръ растереть добѣла, вбить 2 цѣлыхъ яйца, положить мелко истолченаго сладкаго миндаля, толченой и просѣянной корицы, гвоздики, мелко изрубленной померанцовой корки, муки изъ ржаныхъ сухарей, смѣшать съ пѣной отъ бѣлковъ, перелить въ бумажную форму и вставить сейчасъ же въ печь на 1 часъ. Дать остыть, не вынимая изъ формы.

Выдать: 28 желтковъ, 2 яйца, 2 стак. сахару, $^1/_2$ ф. миндаля, $^1/_2$ ф. муки изъ ржан. сухарей, 1 чайн. лож. корицы, $^1/_4$ чайн. лож. гвоздики, 28 бѣлковъ.

1430. **Баба миндальная.** Сладкій и горькій миндаль, очищенный отъ кожицы, истолочь очень мелко, сложить въ чашку и мѣшать цѣлый часъ, вбивая по одному желтки (безъ зародышей) и подсыпая по ложкѣ мелкаго сахара, положить мушкатнаго орѣха, смѣшать съ пѣной отъ бѣлковъ, перелить въ бумажную форму, смазанную сливочнымъ масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ печь на 1 часъ. Вынуть изъ формы когда остынетъ.

Выдать: 1 ф. сладк., $^1/_8$ ф. горьк. миндаля, $^3/_4$ ф. сахару, 30 яицъ, $^1/_4$ мушкат. орѣха, 2 яйца.

1431. **Баба миндальная превосходная.** 15 желтковъ растереть добѣла съ 1 ф. мелкаго сахара, всыпать мелко истолченаго съ бѣлкомъ 1 ф. сладкаго и 4 лот. горькаго миндаля, мелко истолченую и просѣянную цѣлую палочку ванили, цедру стертую на сахаръ съ двухъ лимоновъ, мѣшать все это, не переставая, цѣлый часъ; потомъ положить 15 взбитыхъ бѣлковъ, смѣшать, подсыпая $^1/_4$ ф. просѣянныхъ на частое сито сухарей и тотчасъ же вылить въ бумажную форму, смазанную сливочнымъ масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ печь. Не вынимать изъ формы, пока не остынетъ.

1432. **Баба лимонная.** Сварить 3 лимона въ водѣ такъ, чтобы соломка легко проходила, но не разварить и, чтобы вода не попала въ нихъ, вынуть,

обтереть салфеткой, разрѣзать, сѣмячки выбросить прочь, протереть сквозь сито, вложить въ чашку, вбить по одному, не переставая мѣшать, 18 желтковъ, всыпать $2^{1}/_{4}$ стак. сахара, смѣшать съ 18 бѣлками, взбитыми въ пѣну, подсыпая понемногу $^{1}/_{2}$ стак. муки, сейчасъ же перелить въ бумажную форму, смазанную сливочнымъ масломъ и обсыпанную мукою, вставить въ неслишкомъ горячую печь.

1433. **Папошникъ.** Размѣшать хорошенько $^{1}/_{2}$ кварты сухой муки, 1 кварту теплаго, какъ парное, цѣльнаго молока и 1 стак. хорошихъ дрожжей, покрыть и поставить въ теплое мѣсто; 60 желтковъ безъ зародышей сбивать цѣлый часъ въ маслобойкѣ какъ масло, вылить въ тѣсто, когда оно подойдетъ, всыпать 1 гарнецъ муки, соли и мѣсить $^{1}/_{2}$ часа; положить 3 стак. сахара, немного мушкатнаго орѣха, корицы, гвоздики и стертой на теркѣ лимонной корки, влить въ тѣсто 1 стак. растоплен. сливочнаго масла, опять вымѣшивать $^{1}/_{2}$ часа, дать взойти. Когда поднимется, положить перебраннаго $^{1}/_{2}$ ф. турецкаго изюму, вымѣшать хорошенько на столѣ, сдѣлать круглую булку. переложить на желѣзный листъ, покрытый намасленной бумагой, дать хорошо подняться, смазать только сверху желткомъ, разбитымъ съ водою, вставить въ печь на часъ съ четвертью. Изъ этой пропорціи выйдетъ папошникъ величиною въ сито. На папошникъ меньшей величины взять половину пропорціи. Можно также испечь въ формѣ, уменьшивъ пропорцію муки на $^{1}/_{3}$.

1434. **Папошникъ изъ заварного тѣста.** Заварить 6 стаканами кипящихъ сливокъ 3 стак. муки, мѣшать лопаточкой до тѣхъ поръ, пока не остынетъ до теплоты парного молока, влить $1^{1}/_{2}$ стак. очень хорошихъ бѣлыхъ дрожжей, размѣшать, поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимется, влить 1 стак. растопленнаго сливочнаго масла, 3 стак. желтковъ растертыхъ добѣла съ 3 стак. сахара, бить въ горшкѣ 10 минутъ, всыпать муки, чтобы тѣсто было немного гуще, чѣмъ на оладьи, бить еще цѣлый часъ, наполнить форму до половины, дать подняться до $^{3}/_{4}$, вставить въ горячую печь. Форму или кастрюлю смазать несоленымъ масломъ и обсыпать сухарями. Въ тѣсто хорошо прибавить мелко покрошенныхъ лимон. и апельсинныхъ цукатовъ.

1435. **Баба польская очень хорошая.** Вскипятить $^{1}/_{2}$ кварты цѣльнаго молока, запарить имъ 1 кварту сухой муки, вымѣшать до гладкости; когда станетъ тепло какъ парное молоко, влить $^{3}/_{4}$ стак. дрожжей, размѣшать, присыпать сверху мукой, покрыть и поставить въ теплое мѣсто подходить. Между тѣмъ 30 желтковъ и $1^{1}/_{2}$ ф. сахару растереть добѣла. Когда опара взойдетъ, вылить въ нее желтки, выбить хорошенько и дать подняться еще разъ; тогда всыпать понемногу, не переставая вымѣшивать руками, 3 кварты муки и когда тѣсто начнетъ покрываться пузырьками, влить 3 чашки растопленнаго теплаго сливочнаго масла, подливая его понемногу и, не переставая мѣсить, всыпать немного мелко покрошеннаго цуката, влить для запаха розоваго или лимоннаго масла 15 капель, вымѣшать хорошенько, раз-

ложить въ формы, наполнивъ ихъ до $^{1}/_{3}$, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ до $^{3}/_{4}$ формы, вставить осторожно въ печь на 1 часъ. Изъ оставшихся бѣлковъ можно приготовить булочки № 1499.

1436. **Баба французская.** Смѣшать $^{1}/_{2}$ кварты муки, 1 стак. молока и 1 стак. хорошихъ дрожжей, накрыть, дать взойти, 1 ф. свѣжаго, но не соленаго масла растереть, чтобы было бѣлое какъ сметана, вбить 8 желтковъ и 8 цѣлыхъ яицъ, всыпать остальную муку, выбить, смѣшать съ опарой, влить 1 стак. французской водки, положить $^{2}/_{3}$ ф. сахара, $^{1}/_{4}$ ф. изюму безъ косточекъ, 1 горсть мелко покрошенной лимонной и померанцовой корки, толченой ванили и немного мушкатнаго цвѣта, мѣсить, пока тѣсто не будетъ отставать отъ рукъ, переложить въ форму, смазанную несоленымъ масломъ, дать подняться и вставить въ печь на 1 часъ. Въ это тѣсто вмѣсто французской водки можно положить мараскину. Всего муки $2^{1}/_{2}$ ф.

1437. **Баба миндальная.** 2 ф. очищенаго сладкаго и 10 зеренъ горькаго миндаля столочь очень мягко съ однимъ бѣлкомъ, переложить въ чашку, вбить по одному, не переставая мѣшать, 20 желтковъ, всыпать 1 ф. мелкаго, просѣяннаго сахара, бить цѣлый часъ, чтобы масса побѣлѣла и погустѣла, всыпать понемногу, не переставая мѣшать, 1 стак. крупичатой и $^{1}/_{2}$ стак. картофельной муки, размѣшать хорошенько, положить пѣну отъ 20 бѣлковъ, смѣшать осторожно и сейчасъ же переложить въ форму, смазанную сливочнымъ масломъ и обсыпанную картофельной мукой, вставить въ печь на $1^{1}/_{2}$ часа.

1438. **Булки на сбитыхъ желткахъ.** Всыпать въ горшокъ 3 стак. муки, заварить кипящимъ цѣльнымъ молокомъ, мѣшая быстро; когда тѣсто остынетъ до теплоты парного молока, влить въ него дрожжи, размѣшать хорошенько, покрыть и поставить въ теплое мѣсто. Между тѣмъ, растереть желтки съ сахаромъ добѣла и когда опара взойдетъ, вылить ихъ, вымѣшать, положить все масло, не растапливая его, муку, 1 десертную ложку спирта 90% вымѣсить такъ, чтобы тѣсто отставало отъ рукъ, дать подняться, раздѣлать булки и когда хорошо поднимутся на листѣ, смазать желткомъ, разбитымъ съ 1 лож. воды, присыпать порубленнымъ миндалемъ, вставить въ печь; а когда испекутся и остынутъ, обсыпать сахарной пудрой съ ванилью. Это тѣсто такъ хорошо, что изъ него можно дѣлать куличи. Для запаха положить нѣсколько шт. мелко истолченаго горькаго миндаля и какого нибудь душистаго масла.

Выдать: 5 ф. муки, 15 желтковъ, $1^{1}/_{4}$ ф. масла. $1^{1}/_{2}$ ф. сахара. $^{1}/_{2}$ стак. или 4 золот. сухихъ дрожд., $^{1}/_{2}$ стак. миндаля.

Масло должно быть сливочное или самое лучшее чухонское, несоленое.

1439. **Булки заварныя очень хорошія.** Заварить 3 стак. муки горячимъ мококомъ, размѣшать хорошенько, накрыть, дать остыть немного, влить дрожжей, размѣшать, поставить въ теплое мѣсто. Между тѣмъ взбить вѣничкомъ яйца съ сахаромъ и когда тѣсто подойдетъ, вылить ихъ въ него, вы-

бить лопаточкой, положить соли, растопленнаго теплаго масла, остальную муку, мѣсить, пока тѣсто не начнетъ отставать отъ рукъ, поставить въ теплое мѣсто подходить. Когда тѣста прибудетъ втрое больше, подѣлать булки, положить на листъ, смазанный масломъ, дать поднятся еще разъ, смазать яйцомъ, присыпать рубленымъ миндалемъ, вставить въ печь. Когда остынутъ, обсыпать сахарной пудрой съ ванилью.

Выдать: 5 ф. муки, $^3/_4$ стак. дрожд., $2^1/_2$ стак. молока, $^3/_4$ стак. масла, 2 стак. сахара, соли, 16 яицъ, $^1/_2$ стак. миндаля.

1440. **Булки очень легкія.** Цѣльное молоко вскипятить, остудить до теплоты парного, влить въ горшокъ, положить 1 стак. хорошихъ жидкихъ дрождей или сухихъ на 10 коп., разведенныхъ въ 1 стак. молока, всыпатъ 5 стак. муки, размѣшать хорошенько лопаточкой, вбить 20 яицъ и поставить въ теплое мѣсто, чтобы подошло; тогда влить $1^1/_2$ стак, растопленнаго, чуть теплаго чухонскаго масла, положить 1 стол. лож. соли, 1 ф. мелкаго сахара, толченой ванили, кордамона или нѣсколько капель лимоннаго масла, остальную муку, мѣсить руками цѣлый часъ. Когда на тѣстѣ покажутся пузырьки и оно будетъ отставать отъ рукъ и стола, поставить на теплое мѣсто, дать взойти, раздѣлать булки, переложить на листъ, посыпанный мукою, дать подняться, смазать желткомъ, смѣшаннымъ съ водою, сверху разложить маленькими кучками сливочное масло, смѣшанное съ сухарями, вставить въ печь.

Выдать: 10 ф. муки, 6 стак. молока, 20 яицъ, $1^1/_2$ стак. масла, соли, 1 стак. дрожд. или сухихъ на 10 коп. 1 ф. сахара, $^1/_2$ палочки ванили, кордамона или 15 капель лимон. масла, $^3/_4$ стак. сухарей, $^1/_4$ ф. сливоч. масла.

Изъ этой пропорціи выйдетъ 6 булокъ вѣсомъ около 15 ф., поэтому для небольшой семьи взять половину означен. пропорціи. Въ тѣсто можно положить кишмишу и коринки по $^1/_2$ ф.

1441. **Булки на сливкахъ превосходныя.** Чайный стаканъ самыхъ свѣжихъ яицъ безъ зародышковъ (желтки и бѣлки) бить въ горшкѣ вѣничкомъ, пока побѣлѣютъ и сдѣлаются густыми, влить сливокъ, растопленнаго чухонскаго масла, густыхъ дрождей, всыпать $1^1/_2$ стак. мелко истолченаго, просѣяннаго сахара и 3 стак. муки, размѣшать до гладкости, закрыть полотенцемъ, поставить въ теплое мѣсто, чтобы подошло. Когда тѣсто хорошо взойдетъ, прибавить еще 1 стак. сахара, соли, остальную муку, выбить хорошенько лопаточкой и замѣсить тѣсто какъ обыкновенно на булки, чтобы тѣсто можно было рѣзать и чтобы оно за ножомъ не тянулось, мѣсить до тѣхъ поръ, пока на тѣстѣ не покажутся пузырьки, покрыть, дать подойти. Когда тѣста прибудетъ втрое болѣе, раздѣлать булки, дать подняться на листѣ, смазать желткомъ, разбитымъ съ водою, посыпать рубленымъ сладкимъ миндалемъ, вставить въ печь на 1 часъ.

Выдать: 1 стак. яицъ, 3 стак. сливокъ, $^3/_4$ стак. дрожд., $^1/_2$ стак. растоплен. масла, 2 стак. сахара, $^1/_2$ стак. миндалю.

1442. **Булки въ бумажныхъ формахъ.** Растворить тѣсто изъ $^3/_4$ ф. муки, $^1/_2$ стак. густыхъ дрождей и 3 чашекъ теплаго, какъ парное, молока, покрыть,

поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется, положить $^3/_4$ ф. растертаго добѣла сливочнаго масла, 8 желтковъ сбитыхъ съ 1 стаканомъ мелкаго сахара тоже добѣла, $^1/_4$ ф. мелко изрубленныхъ, очищенныхъ отъ кожицы грецкихъ орѣховъ, 8 взбитыхъ бѣлковъ, остальную муку, бить лопаточкой часъ. Бумажныя формы смазать масломъ, поставить въ кастрюли, наполнить до половины, вставить въ печь на 1 часъ. Муки потребуется $3^1/_2$ ф.

1443. **Еще булки въ формахъ заварныя.** Вскипятить $1^1/_2$ стак. цѣльнаго молока, пѣнку снять прочь, заварить имъ $1^1/_2$ стак. сухой, просѣянной муки, размѣшать до гладкости, дать остынуть, влить $^3/_4$ стак. хорошихъ дрождей, размѣшать, поставить въ теплое мѣсто. Когда опара поднимется, влить 15 желтковъ, стертыхъ добѣла съ сахаромъ, всыпать половину муки, положить сбитые въ пѣну 15 бѣлковъ, выбить хорошенько, дать взойти, влить немного неполный стак. растопленнаго масла, положить $^1/_2$ стак. изюму безъ косточекъ или кишмишу, $^1/_2$ стак. коринки, остальную муку, соли, вымѣсить какъ можно лучше, чтобы тѣсто покрылось пузырьками, подѣлать булки и когда подойдутъ въ формахъ, смазать яйцомъ, посыпать рубленымъ миндалемъ, вставить въ печь. (Муки $3^1/_2$—4 ф.).

1444. **Булки превосходныя.** Смѣшать хорошенько подогрѣтое, но не кипяченое молоко, дрожди и 3 ф. муки, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется, положить въ него соли, 15 желтковъ, 7 цѣльныхъ яицъ, $1^1/_3$ стак. растопленнаго масла, мѣсить цѣлый часъ, дать подняться, раздѣлать булки, дать хорошо взойти на листѣ, смазать желткомъ, посадить въ печь на $^3/_4$ часа. Изъ этой пропорціи выйдетъ 6 большихъ булокъ.

Выдать: $7^1/_2$ стак. молока, 1 стак. густыхъ дрожд., 15 желтковъ, 7 яицъ, 2 стак. масла, 3 стак. сахару, 15 капель лимон. масла, около 10 ф. муки.

Въ тѣсто можно положить изюму или кишмишу 1 стак. и $^1/_2$ стак. мелко изрубленнаго миндаля. Изъ оставшихся бѣлковъ можно сдѣлать воздушный пирогъ или безе.

1445. **Булки въ формахъ.** Влить въ горшокъ 3 стак. теплаго молока, положить дрожди и 2 стак. муки, размѣшать, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ; желтки растереть добѣла съ сахаромъ, вылить въ тѣсто, положить немного соли, теплаго растопленнаго масла, муку, мелко истолченаго горькаго миндаля или лимоннаго масла, выбить деревянной лопаточкой, чтобы тѣсто отставало отъ горшка, переложить въ формы, смазанныя масломъ, а когда хорошо поднимутся, вставить въ печь.

Выдать: 3 стак. молока, 1 стак. дрожд., 15 желтковъ, $1^1/_2$ стак. сахара, 1 стак. масла, 10 шт. горьк. миндалю или 15 кап. лимон. масла, 4 ф. муки.

1446. **Булки на желткахъ польскія.** Сдѣлать опару изъ молока, дрождей и $3^1/_2$ стак. муки, поставить въ теплое мѣсто; между тѣмъ влить желтки въ маслобойку, сбивать цѣлый часъ, чтобы сдѣлались бѣлы и густы какъ сметана, вылить ихъ въ горшокъ съ тѣстомъ, когда оно подойдетъ, всыпать муки, положить ложку соли, бить $^1/_2$ часа, всыпать просѣяннаго сахара, муш-

кат. орѣха, немного корицы, гвоздики, натертой на теркѣ лимонной корки, влить растопленнаго теплаго масла, бить еще 1/2 часа, поставить въ теплое мѣсто, дать хорошо подняться. Когда тѣста прибавится вдвое, выложить на столъ, смѣшать съ перемытымъ, вытертымъ насухо кишмишемъ, раздѣлать булки, положить на листъ, покрытый бумагой, смазать яйцомъ, вставить въ печь на 1 часъ. Печь должна быть нѣсколько горячѣе, чѣмъ на простыя булки.

Выдать: 1 1/2 стак. неснятаго молока, 1 1/2 стак. желтковъ, 1/2 стак. дрожд., 1 1/2 стак. растоп. масла, 1 стак. сахара, 1/8 мушкат. орѣха, корицы, гвоздики по 1/4 чайн. лож., 1 лимон. корку, 3—3 1/2 ф. муки.

1447. **Булки на водѣ постныя.** Теплой воды 3 стак. смѣшать съ 3/4 стак. дрож., и 2 ф. муки, дать подняться; всыпать соли, сахару, положить масла и остальную муку, вымѣсить какъ можно лучше, поставить въ теплое мѣсто, чтобы взошло; тогда раздѣлать булки и когда поднимутся на листѣ, смазать ихъ пивомъ или кипяткомъ, вставить въ печь.

Выдать: 3/4 стак. дрожд., 1/2 стак. масла, 1 стак. сахару, 4 ф. муки.

Или смѣшать 3 ф. муки съ 3 стак. теплой воды, дрождями, выбить хорошо лопаточкой, дать взойти; выбить хорошенько еще разъ, всыпать соли, обварить 3 стак. кипятку, вымѣшать, положить 1/2 стак. масла, еще 3 ф. муки, мѣсить, пока тѣсто не начнетъ отставать отъ рукъ, дать подняться, раздѣлать булки, а когда взойдутъ на листѣ, смазать масломъ и вставить въ печь. Дрождей нужно 6 золот.

1448. **Булки на маковомъ молокѣ постныя.** Обдать макъ кипяткомъ, закрыть, оставить на 1/2 часа: слить воду, а макъ растереть хорошенько скалкой, развести водою, процѣдить, взять этого молока 3 стак., смѣшать съ дрождями и мукой; когда тѣсто поднимется, замѣсить какъ обыкновенно на булки, дать подняться во второй разъ, раздѣлать булки, а когда поднимтся на листѣ, смазать, присыпать макомъ, вставить въ печь. Муки нужно 4 ф.

1449. **Сдобныя булочки на бѣлкахъ.** Теплое молоко, муку и дрожди смѣшать хорошенько, поставить въ теплое мѣсто; когда тѣсто поднимется, выбить его, положить сахаръ, соль, масло, нѣсколько штукъ толченаго горькаго миндалю, муку и взбитые въ пѣну бѣлки, вымѣсить хорошенько, дать хорошо взойти, подѣлать небольшія булочки; кода поднимутся на листѣ, смазать яйцомъ, присыпать крупно толченымъ сахаромъ и сухарями, вставить въ неслишкомъ горячую печь.

Выдать: 2 1/2 стак. молока, 1/3 стак. дрожд., 1/2 стак. сахара, соли, 3/4 стак. масла, 1 1/2 стак. бѣлковъ, 3 1/2 ф. муки. 10 шт. горьк. миндаля, (5 сухарей, 1/2 стак. сахару).

1450. **Крендели и булочки на медовыхъ дрождяхъ.** Сдѣлать жидкую опару, запустить ее медовыми дрождями, взять этой опары 3 стакана, влить въ горшокъ, дать хорошо подняться. Желтки растереть добѣла съ сахаромъ, и когда опара взойдетъ, вылить ихъ въ горшокъ, положить муки, растопленнаго чухонскаго масла, очень мелко покрошенныхъ цукатовъ, взбитые бѣлки, мѣсить 3/4 часа, дать подняться, подѣлать крендели или небольшія булочки, а когда взойдутъ на листѣ, смазать яйцомъ, присыпать сахаромъ, вставить въ печь.

Выдать: желтковъ 18, 2 чашки масла, 1 1/2 стак. сахару, 1/2 стак. дрожд., 1 стак. бѣлковъ, 1/4 ф. цукатовъ.

1451. **Крендели и булочки на сливкахъ.** Медовыя дрожди слегка подбить мукою, поставить въ теплое мѣсто, чтобы зашумѣли; тогда влить въ горшокъ этихъ дрождей 1 стаканъ, теплой воды 3 лож. и 3 стак. густыхъ сливокъ, всыпать сахару, 5 стак. муки и бить лопаточкой или рукой 1/2 часа, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто подойдетъ, влить яйца, масло, всыпать муку, мѣсить часъ, подѣлать крендели или булочки, переложить на листъ, смазанный масломъ, дать подняться, смазать яйцомъ, смѣшаннымъ съ молокомъ, посыпать сахаромъ и рубленымъ миндалемъ и печь.

Выдать: 3 стак. густыхъ сливокъ, 1 1/2 стак. сахару, 1 стак. яицъ, 1 1/2 чаш. масла, 1/2 стак. миндаля, 5 ф. муки.

Для запаха въ тѣсто можно положить кардамона или 10 капель лимон. масла.

1452. **Сухари на сливкахъ заварные.** 1/2 гарнца муки запарить 4 стак. кипящихъ сливокъ, мѣшать до тѣхъ поръ, пока не сдѣлается теплое какъ парное молоко, влить тогда 3 стак. желтковъ, стертыхъ добѣла съ сахаромъ, 3/4 стак. самыхъ лучшихъ (медовыхъ) дрождей, выбить хорошенько, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется, влить растопленнаго теплаго масла, всыпать муки, мѣсить, не переставая, цѣлый часъ, подѣлать булочки величиною въ чайное блюдечко, дать подняться на листѣ, смазать яйцомъ, испечь. Когда остынутъ, порѣзать тонкими ломтиками, подсушить въ вольномъ духу, сложить въ мешочекъ или наволочку, повѣсить въ сухомъ мѣстѣ. Эти сухари сохраняются долго.

Выдать: 4 стак. сливокъ, 3 стак. желтковъ, 3/4 стак. дрожд., 1 стак. сахару, 1 стак. растопл. масла, 5 1/2—6 ф. муки.

1453. **Выборгскіе крендели и хлѣбы.** 1 1/2 стак. сухой муки заварить 2 стак. кипящаго хорошаго молока, размѣшать, покрыть; когда остынетъ, влить 1/2 стак. очень хорошихъ дрождей, выбить лопаточкой, поставить въ теплое мѣсто. Когда опара взойдетъ, влить еще 2 стак. молока, 1 стак. растопленнаго масла, вбить 15 цѣлыхъ яицъ, положить 2 1/2 стак. сахару, 1 полную ложечку толченаго кардамона, 1/2 ложечки мушкатнаго цвѣта, муки, замѣсить крутое тѣсто, дать подняться; тогда мѣсить очень долго, подѣлать крендели или хлѣбы, дать хорошо подняться на листѣ, смазать яйцомъ, вставить въ печь. Если изъ этого тѣста дѣлаются крендели, то нужно сперва каждый опустить въ крутой кипятокъ, а потомъ уже печь на разостланной въ печи соломѣ.

1454. **Выборгскіе крендели иначе.** Смѣшать 6 стак. цѣльнаго молока, 3 стак. муки и 1/2 стак. хорошихъ дрождей, дать хорошо подняться въ теп-

ломъ мѣстѣ; тогда выбить хорошенько, положить 8 яицъ, 1/2 стак. масла, еще 1 стак. молока, 2 полныхъ стак. сахара, полную ложечку толченаго кардамона, муки, замѣсить крутое тѣсто, дать подняться еще разъ, мѣсить цѣлый часъ, далѣе поступать какъ сказано въ № 1453.

1455. **Крендель большой сдобный.** Замѣсить тѣсто изъ молока, дрождей, яицъ, растопленнаго масла, сахара, лимонной цедры и муки, выбить хорошенько, тонко раскатать, положить кучками вымытаго и насухо выжатаго сливочнаго масла, вымытаго и просушеннаго кишмишу, коринки, мелко порѣзанныхъ цукатовъ, мелко нашинкованнаго сладкаго миндаля, сложить въ нѣсколько разъ, опять раскатать, свернуть покрѣпче въ трубку, сдѣлать изъ нея болшой крендель, переложить на желѣзный листъ, посыпанный мукою, смазать растопленнымъ сливочнымъ масломъ, присыпать мелкимъ сахаромъ; изрубленнымъ миндалемъ, вставить въ горячую печь.

Выдать: 1 1/2 стак. молока, 2 лож. густыхъ или 2 золот. сухихъ дрожд., 8 яицъ, 1 полн. чайн. стак. растоплен. масла, 2/3 стак. сахара, лимон. цедры съ 1 лимона, муки, столько, чтобы можно было раскатать тѣсто, 3/4 ф. сливоч. масла, 3/4 ф. кишмишу, 1/2 ф. коринки, 1/4 ф. цукатовъ, 1/2 ф. миндаля, 1 лож. масла смазать сверху, 2 лож. сахара присыпать крендель.

1456. **Куличъ на желткахъ.** Влить въ горшокъ теплое молоко и дрожди, всыпать муки, размѣшать до гладкости, поставить въ теплое мѣсто. Когда взойдетъ, положить въ тѣсто желтки, растертые съ сахаромъ добѣла, растопленное теплое масло, лимонную цедру или ваниль, кишмишъ, коринку, вымѣсить какъ можно лучше, дать взойти въ тепломъ мѣстѣ, подѣлать куличи и когда поднимутся на листѣ, смазать яйцомъ, присыпать рубленымъ миндалемъ, вставить въ печь.

Выдать: 6 стак. молока, 1 стак. дрожд., 3 стак. желтковъ, 2 стак. сахару, 2 стак. масла, кишмишу и коринки по 1 стак., 1/2 палочки ванили, соли, 8—9 ф. муки, 1/2 стак. миндалю.

1457. **Куличъ съ шафраномъ.** Поставить опару изъ молока дрождей и муки, дать подняться. Когда опара будетъ готова, влить въ нее желтки, растертые съ сахаромъ добѣла, растопленое масло, положить соли, мелко пошинкованнаго сладкаго миндаля, кишмишу, немного покрошенныхъ цукатовъ, шафрану, половину оставшейся муки, выбить лопаточкой хорошенько, поставить подходить. Когда тѣста прибавится вдвое, всыпать остальную муку и мѣсить руками цѣлый часъ, подѣлать куличи, украсить миндалемъ и изюмомъ безъ косточекъ, дать подняться на листѣ и печь.

Выдать: 6 ф. муки, 5 стак. молока, 1 1/4 стак. масла, 2 стак. сахару, 1 стак. дрожд., 10 желтковъ, соли, 1/4 ф. сладк. миндалю, 1 стак. кишмишу, 1/4 ф. цукатовъ, 1 золот. шафрана.

Шафранъ нужно завернуть въ бумажку, чтобы не выдохся, высушить, растереть въ порошокъ. Бѣлки употребить на безе или воздушный пирогъ.

1458. **Куличъ на сбитыхъ бѣлкахъ.** Смѣшать 4 стак. цѣльнаго теплаго молока, 1/2 стак. хорошихъ дрождей и 2 1/2 ф. муки, выбить хорошенько, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто взойдетъ, положить 1/2 ф. чухонскаго масла, 10 желтковъ, 1/2 чайн. ложечки толченаго и просѣяннаго кардамона, цедру съ 1/2 лимона, 1 стак. сахару, немного корицы, кто любитъ, мѣсить до тѣхъ поръ, пока не начнетъ отставать отъ горшка, тогда положить взбитые бѣлки, кишмишъ, вымѣшать хорошенько, подсыпая остальную муку, дать подняться, сдѣлать одинъ большой или два кулича, а когда взойдутъ на листѣ, вставить въ печь. Муки всего 5 ф.

1459. **Куличъ легкій.** Цѣльное молоко согрѣть, но не кипятить, всыпать 3 стак. муки, влить 1 стак. дрождей, размѣшать хорошенько, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ; когда тѣсто взойдетъ, влить растопленнаго теплаго чухонскаго масла, вбить яйца, положить соли, мелкаго сахару, коринки, кишмишу, лимонной цедры или 10 капель лимоннаго масла, остальную муку и вымѣшивать, пока тѣсто начнетъ отставать отъ рукъ и на немъ покажутся пузырьки; тогда переложить его въ ночвы или горшокъ, поставить въ теплое мѣсто, чтобы хорошо поднялось, подѣлать куличи, переложить на желѣзный листъ, смазанный масломъ, убрать, дать подняться, смазать яйцомъ, вставить въ печь,

Выдать: 6—7 ф. муки, 10 желтковъ, 5 цѣлыхъ яицъ, соли, 2 стак. сахару, 1 стак. масла, 1/2 ф. коринки, 1/2 ф. кишмишу, 1/2 лимона или 10 капель лимон. масла, 5 стак. молока, 3/4 стак. дрожд.

1460. **Куличъ съ ванилью.** Влить въ горшокъ 4 чашки теплаго цѣльнаго молока, 1 чашку густыхъ дрождей, всыпать 3 1/2 чашки муки, размѣшать хорошенько, присыпать сверху мукою, покрыть и поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто подойдетъ и мука растрескается, значитъ, пора мѣсить. Тогда влить въ опару еще 6 чашекъ молока, 1/2 ф. растопленнаго теплаго масла, вбить 10 яицъ, положить 1 ф. сахара, небольшую палочку ванили, мѣсить не менѣе часа, дать подняться, раздѣлать куличи, переложить на желѣзный листъ, смазанный масломъ, а когда поднимутся, смазать яйцомъ, вставить въ печь. (Муки около 8 ф.).

1461. **Куличъ, который нескоро черствѣетъ.** Приготовить опару какъ сказано въ № 1457 и когда поднимется, влить 4 чашки сливокъ, 1/2 чашки померанцовой воды, 1 чашку растопленнаго сливочнаго масла, положить сбитые въ густую пѣну 8 бѣлковъ, 1/4 ф. порѣзанныхъ цукатовъ, вымѣсить какъ можно лучше, накрыть, поставить подходить, подѣлать куличи, а когда поднимутся на листѣ, смазать желткомъ, разбитымъ съ ложкой воды, вставить въ печь. Муки нужно 6 ф.

1462. **Куличъ бѣлый.** Растворить тѣсто изъ 3 стак. теплой воды, 2 1/2 стак. муки, 1 стак. дрождей, выбить хорошенько деревянной лопаточкой, покрыть, поставить въ теплое мѣсто; когда опара поднимется, влить въ нее 6 чашекъ цѣльнало молока, теплаго какъ парное, 2 чашки растопленнаго масла, вбить 6 яицъ, положить соли, 3 стак. сахару, 1/2 ф. кишмишу, чайн. ложку толченаго кардамона, муки, мѣсить руками на столѣ или въ ночвахъ

1 часъ, поставить опять въ теплое мѣсто, чтобы подходило. Когда тѣста прибудетъ втрое болѣе, подѣлать куличи, переложить на листъ, смазанный масломъ, дать подняться еще разъ, смазать яйцомъ, вставить въ печь. Муки потребуется 7—8 ф.

1463. **Куличъ миндальный.** Сладкій и горькій миндаль очистить, очень мелко истолочь, подливая понемногу бѣлка, сложить въ каменную чашку, вбить 20 желтковъ, всыпать сахару, сбивать ложкой до тѣхъ поръ, пока желтки не побѣлѣютъ; тогда положить картофельной и пшеничной муки, пѣну отъ бѣлковъ, смѣшать. Круглую форму обложить бумагой, смазать масломъ, наполнить тѣстомъ, воткнуть двѣ тоненькихъ лучинки или соломенки и вставить въ не очень горячую печь; вынимать не раньше, какъ хорошо зарумянится сверху; тогда вынуть осторожно лучинку и, если она совершенно чиста, значитъ, пора вынуть куличъ изъ печки; если же на лучинкѣ будетъ тѣсто, значитъ, нужно подержать куличъ въ печкѣ еще нѣкоторое время. Когда будетъ готовъ, вынуть, дать остыть въ формѣ, вынуть осторожно, оглазировать, убрать цукатами.

Выдать: 1/2 ф. сладк., 15 шт. горьк. миндаля, 1 бѣлокъ, 20 яицъ, 1 ф. сахара, 1/3 ф. пшенич., 1/4 ф. картоф. муки, 1 лож. масла смазать форму. На глазурь.

1464. **Бріошъ.** Сдѣлать опару изъ 3/4 ф. муки, 1 стак. воды и дрожжей, размѣшать, поставить въ теплое мѣсто. Когда опара поднимется, положить остальную муку, яйца, (желтки и бѣлки вмѣстѣ) сахаръ, истолченый съ ванилью, масло и бить рукой какъ можно лучше 3/4 часа, дать тѣсту подняться въ тепломъ мѣстѣ, вымѣсить еще разъ, переложить въ кастрюлю, смазанную масломъ и когда тѣсто подойдетъ, вставить въ печь на 1 часъ, по прошествіи котораго проткнуть бріошъ тоненькой лучинкой и, если на ней тѣста не будетъ, значитъ, нужно вынуть бріошъ изъ печки. Изъ кастрюли вынуть когда остынетъ.

Выдать: 1 1/4 ф. муки, 10 яицъ, 3/4 ф. сахара, 3/4 ф. чухонск. масла, 1 палочку ванили, 4 лож. жидкихъ хмелевыхъ дрожд., или 1 1/2 золот. сухихъ.

1465. **Бріошъ итальянскій.** Развести 3 лож. дрожжей 1 1/2 стак. теплыхъ сливокъ, вбить по одному, не переставая мѣшать, 6 цѣлыхъ яицъ, положить 1/2 ф. чухонскаго масла, соли, 1/2 ф. сахару, 1 1/4 ф. муки, кардамону или лимонной цедры, снятой на сахаръ съ 1 лимона, выбивать деревянной лопаточкой 1/2 часа, дать подняться, вбить еще 4 яйца, вымѣшать хорошенько, выложить въ форму, смазанную масломъ и когда поднимется на столько сколько было положено тѣста, вставить въ печь на 1 1/2 часа. (Сухихъ. дрож. 1 1/2 золотника).

1466. **Пляцки молдаванскіе на дрождяхъ.** Вскипятить 3 чашки неснятого молока, остудить, вылить въ горшокъ, положить 3 чашки муки и 1 чашку хорошихъ дрожжей, размѣшать, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ; тогда влить въ тѣсто, сбитыя добѣла съ сахаромъ яйца, масло, сливки, всыпать муки, мѣсить до тѣхъ поръ, пока на немъ не покажутся пузырьки и оно не

начнетъ отставать отъ рукъ, поставить въ теплое мѣсто и когда взойдетъ во второй разъ, мѣсить еще 1/2 часа, подѣлать пляцки, переложить на листъ, смазанный масломъ, дать подняться, смазать яйцомъ, присыпать крупно толченымъ сахаромъ, шинкованнымъ миндалемъ и коринкой, вставить въ печь. Съ листа снять когда остынутъ. Для запаха можно положить лимонной цедры или 10 шт. горькаго миндаля. Пляцки тоже печенье въ родѣ мазурковъ, только не такъ тонки; дѣлаются они такой же формы какъ и мазурки.

Выдать: 5 ф. муки, 1 чаш. дрожд., 3 стак. молока, 2 стак. масла, 2 стак. яицъ, 1 стак. густыхъ сливокъ, 1/2 ф. миндаля, 1/2 ф. коринки и 1/2 стак. сахару.

1467. **Пляцекъ литовскій.** Растворить тѣсто изъ 1 1/2 стак. теплаго молока, 1/2 стак. дрожжей и 3 стак. муки, размѣшать, поставить въ теплое мѣсто. Когда опара взойдетъ, положить желтки, сахаръ, корицы, гвоздики, мелко шинкованный миндаль, влить теплаго масла, всыпать муку, мѣсить очень долго, чтобы тѣсто отставало отъ рукъ, накрыть, дать взойти. Когда тѣста прибавится вдвое, подѣлать пляцки въ палецъ толщиною, переложить на листъ, покрытый бумагой, смазанной масломъ; когда поднимутся, смазать яйцомъ, посыпать крупно толченымъ сахаромъ, коринкой и цукатами.

Или испечь пляцки, покрыть глазурью, обсыпать разноцвѣтнымъ макомъ.

Выдать: 1 1/2 стак. молока, 1/2 стак. дрожд., 1 1/2 стак. желтковъ, 1 стак. масла, 1/2 ф. сахара, корицы, гвоздики по 1/2 чайн. лож., 1/2 стак. сладк. миндаля. На глазурь и проч.

1468. **Пляцекъ съ яблоками, прѣсный.** Сдѣлать тѣсто изъ муки, яицъ, сахара, масла, немного воды, вымѣсить какъ можно лучше, раскатать въ 1 1/2 пальца толщиною, обложить кругомъ рантомъ, переложить на круглое металлическое блюдо, смазать яйцомъ, вставить въ печь. Когда пляцекъ почти испечется, положить на него пюре изъ кислосладкихъ яблокъ; 4 желтка растереть добѣла съ сахаромъ, развести 3 лож. свѣжей сметаны, смѣшать съ 3 взбитыми бѣлками и 1 ложечкой картофельной муки, вылить на яблоки, опять вставить въ печь на 10—15 минутъ. Яблоки можно замѣнить свѣжими вишнями, смѣшанными съ сахаромъ.

Выдать: 2 1/2 стак. муки, 3—4 яйца, 1/2 ф. несолен. чухонск. масла, 1/2 стак. сахара, 3 яйца, 3 лож. сметаны, 3 лож. сахара, 1 лож. картоф. муки, 5—6 яблокъ или 1 1/2 стак. вишенъ и 1/2 стак. сахара.

1469. **Пляцекъ разсыпчатый.** Сдѣлать тѣсто изъ муки, яицъ, сахара, соли и толченой ванили; хорошее несоленое чухонское масло промыть хорошенько въ холодной водѣ, крѣпко отжать, положить въ тѣсто, вымѣсить какъ можно лучше, раскатать въ палецъ толщиною, переложить на листъ, смазать яйцомъ, присыпать пошинкованнымъ миндалемъ и сахаромъ, вставить въ печь на 3/4 часа.

Выдать: 1 кварту сухой муки, 8 яицъ, 1/2 ф. сахару, 1 вершокъ ванили, соли, 1/2 ф. масла, 1/4 ф. миндаля.

1470. **Пляцекъ на дрождяхъ.** $^1/_3$ стак. густыхъ дрождей развести 2 лож. теплаго молока, всыпать $^1/_2$ стак. муки, размѣшать, поставить въ теплое мѣсто. Всыпать въ каменную чашку $2^1/_2$ стак. муки, $^1/_2$ стак. сахару, щепоть соли, тертой лимонной корки, мушкатнаго цвѣта, 3 лота мелко порубленнаго миндаля, вбить 3 яйца, влить горячаго молока, чтобы было не густое тѣсто, вымѣшать хорошо, положить $^1/_4$ ф. масла и дрожди, мѣсить до тѣхъ поръ, пока не будетъ отставать отъ рукъ, дать взойти, раскатать тонко на листѣ, смазанномъ масломъ и присыпанномъ мукою, загнуть края. Когда подойдетъ, смазать масломъ, покрыть сливами, разрѣзанными пополамъ, (косточки прочь) присыпать сахаромъ, вставить въ печь на 1 часъ, 1 стак. сливокъ разбить съ 2 яйцами и 4 желтками, положить лимон. цедры, стертой на сахаръ, поставить на плиту, сгустить, мѣшая и когда пляцекъ будетъ почти готовъ, вылить на сливы, вставить опять въ печь, чтобы пляцекъ дошелъ, присыпать сверху сахаромъ и подать.

1471. **Еще пляцекъ.** Смѣшать 3 кварты муки съ $^1/_2$ квартой молока, влить $^3/_4$ стак. дрождей, 15 желтковъ, выбить какъ можно лучше, поставить въ теплое мѣсто. Когда взойдетъ, прибавить въ тѣсто 1 ф. растопленнаго масла, 1 стак. сахару, мелко рубленаго сладкаго миндаля $^1/_2$ стак. и $^1/_4$ ф. очищеннаго, перемытаго и вытертаго насухо кишмишу или изюму безъ косточекъ, опять бить $^1/_2$ часа, дать подняться еще разъ; тогда положить въ тѣсто пѣну отъ 15 бѣлковъ, смѣшать, подѣлать пляцки, переложить на листъ, покрытый намасленной бумагой, дать подняться еще разъ, смазать яйцомъ, вставить въ печь на 1 часъ.

1472. **Пирогъ съ вареньемъ.** Сдѣлать тѣсто изъ муки, сахара, масла и яицъ, вымѣсить хорошенько, разрѣзать на двѣ части, раскатать двѣ лепешки; одну положить на металлическое блюдо, на нее варенья безъ сыропа, накрыть другою, защипать края, смазать яйцомъ, присыпать сахаромъ и сухарями, испечь.

Выдать: $1^1/_2$ стак. муки, 1 стак. сахара, $^3/_4$ стак. растоплен. масла, 2 яйца, $1^1/_2$ стак. варенья, 2 сухаря, 1 лож. сахару присыпать сверху, 1 желтокъ смазать пирогъ.

1473. **Сладкій пирогъ со сливами.** Приготовить сдобное тѣсто, раздѣлить его на двѣ неровныя части; бо́льшую тонко раскатать, положить на блюдо, смазанное масломъ. Спѣлыя сливы, лучше желтыя, разрѣзать пополамъ, вынуть косточки, смѣшать съ мелкимъ сахаромъ, разложить ровнымъ слоемъ на тѣсто, еще присыпать сахаромъ. Раскатать другую половину тѣста, накрыть пирогъ, тщательно защипать кругомъ, обравнять края, сдѣлать маленькое отверстіе въ серединѣ верхней лепешки, смазать яйцомъ, присыпать сахаромъ, толчеными сухарями, положить сверху маленькими кусочками масла, вставить въ печь.

Выдать: 1 стак. сахару, 1 лож. масла, 2 сухаря, 1 желтокъ, сливъ. На тѣсто № 126 или № 137.

1474. **Струцели.** Сдѣлать опару изъ 3 стак. теплаго молока, $^3/_4$ стак. дрождей, $2^1/_2$ ф. муки, поставить въ теплое мѣсто. Когда сверху на тѣстѣ сдѣлаются трещины, влить желтки, стертые съ сахаромъ добѣла, положить пѣну отъ бѣлковъ, всыпать муки, мѣсить, пока не начнетъ отставать отъ рукъ; тогда влить понемногу растопленнаго масла, хорошо вымѣшивая каждый разъ, положить лимонной цедры или 15 капель лимоннаго масла, поставить въ теплое мѣсто, чтобы хорошо взошло, подѣлать струцели, какъ сказано въ № 1475, переложить на листъ, смазанный масломъ, а когда поднимутся, смазать яйцомъ, присыпать сахаромъ, вставить въ печь на 40 минутъ.

Выдать: 3 стак. молока, $^3/_4$ стак. дрожд., соли, 10 яицъ, 1 стак. сахара, $1^1/_8$ стак. масла, цедру съ лимона или 15 капель лимон. масла.

1475. **Струцели съ вареньемъ.** 1 стаканъ теплаго, какъ парное, молока, 2 стак. муки, $^1/_3$ стак. дрождей, немного соли размѣшать хорошенько, чтобы не было комочковъ, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто взойдетъ и растрескается, влить 4 желтка, растертыхъ съ $^1/_3$ стак. сахара, 4 бѣлка, взбитыхъ въ пѣну и мѣсить тѣсто, подсыпая 2 стак. муки, влить немного больше $^1/_3$ стак. растопленнаго масла, положить лимонной цедры и мѣсить до тѣхъ поръ, пока не покроется тѣсто пузырьками и не будетъ отставать отъ рукъ; дать подняться, вымѣсить еще разъ, раздѣлить на части, раскатать лепешки въ величину тарелки, смазать вареньемъ, свернуть въ трубку, переложить на листъ, смазанный масломъ, а когда поднимутся, смазать яйцомъ, присыпать сахаромъ, корицей и вставить въ печь на $^3/_4$ часа.

1476. **Струцели изъ другого тѣста.** Подбить $^1/_2$ стак. дрождей $^1/_4$ ф. муки, развести 1 стак. молока, размѣшать, поставить въ теплое мѣсто. $1^1/_2$ ф. муки смѣшать съ солью, мушкатнымъ цвѣтомъ, лимонной цедрой, влить теплаго молока, чтобы было не очень крутое тѣсто, которое смѣшать съ подбитыми дрождями, влить 1 стак. растопленнаго, теплаго масла, положить изюму безъ косточекъ, $^1/_8$ ф. сладкаго и нѣсколько шт. горькаго мелко порубленнаго миндаля и 1 горсть мелко покрошеннаго цуката, мѣсить, пока тѣсто не начнетъ отставать отъ рукъ, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ. Когда хорошо взойдетъ, выложить тѣсто на столъ и подѣлать струцели какъ сказано въ № 1475. Тѣсто для струцелей должно быть такъ густо, чтобы можно было его рѣзать ножомъ и чтобы оно къ ножу не приставало. Струцели можно дѣлать такъ же съ творогомъ. На 1 ф. отжатаго и протертаго сквозь рѣшето творогу, взять 3 яйца, $^1/_3$ стак. сахара, 1 лож. масла, 2 лож. сметаны, $^1/_2$ чайн. лож. корицы и $^1/_2$ стак. обвареннаго кишмишу. Или очистить отъ кожицы кисловатыя яблоки, порѣзать ихъ тоненькими ломтиками, смѣшать съ сахаромъ, корицей, кишмишемъ, положить на лепешку, свернуть въ трубку и т. д. Очень хороши струцели съ макомъ: хорошій сѣрый макъ обварить крутымъ кипяткомъ, выжать, всыпать въ каменную чашку, растереть скалкой, смѣшать съ медомъ пополамъ съ мелкимъ сахаромъ и нѣсколькими зернами горькаго миндаля, мягко истолчеными.

1477. **Плетенки.** Приготовить тѣсто какъ сказано въ № 1474, раскатать на столѣ руками валики въ 3 вершка длиною, въ серединѣ толще, а къ концамъ тоньше, сплести по три, какъ косу, переложить на листъ, смазанный масломъ, дать подняться, смазать желткомъ, разбитымъ съ ложкою воды, присыпать сахаромъ, вставить въ печь на 3/4 часа.

Б. Печенье къ чаю, кофе и шоколаду, разные пряники, хлѣбъ ржаной, ситный, заварной.

1478. **Печенье къ кофе.** Фунтъ разогрѣтаго чухонскаго масла растереть добѣла, смѣшать съ желтками такъ же стертыми съ сахаромъ добѣла, положить лимонной цедры, муки, взбитые бѣлки, смѣшать осторожно. Смазать противень масломъ, вылить тѣсто, сровнять, смазать слегка взбитымъ бѣлкомъ, посыпать мелко шинкованнымъ миндалемъ, сахаромъ, скропить чуть-чуть холодной водой, вставить въ печь. Когда испечется, вынуть, разрѣзать небольшими кусками, снять съ листа.

Выдать: 1 ф. масла, 8 яицъ, 1/2 ф. сахару, 1/2 ф. муки, цедры съ 1 лимона, 1 стак. миндалю, 1 бѣлокъ, 3 лож. сахару присыпать сверху.

1479. **Печенье къ чаю.** Замѣсить тѣсто изъ муки, масла, сахара, молока, вымѣсить хорошенько, раскатать тонко, нарѣзать стаканомъ кружковъ, смазать желткомъ пополамъ съ водою, испечь.

Выдать: 1 ф. муки, 1/2 ф. чухонск. масла, 1/2 ф. мелк. сахару, 1 чаш. молока или сливокъ, 1 желтокъ смазать печенье.

1480. **Другимъ манеромъ.** Приготовить тѣсто изъ 1 ф. муки, 1/4 ф. сахару, 1/4 ф. масла, 1 яйца, 1 столовой ложки хорошей водки и 1 ложки лимоннаго сока, вымѣсить хорошенько, раскатать тонко, вырѣзать кружки, испечь.

1481. **Печенье къ чаю или кофе съ ванилью.** Взять 1 1/2 ф. муки, 3/4 ф. сахару, 1/2 ф. хорошаго чухонскаго масла, 5 яицъ, 1 чайную ложечку просѣянной ванили, молока, замѣсить мягкое тѣсто, раскатать, вырѣзать разныя фигурки, смазать желткомъ, обсыпать шинкованнымъ миндалемъ и мелкимъ сахаромъ, вставить въ печь, чтобы испеклось и подрумянилось.

1482. **Цукеръ-бродъ.** Яйца (желтки и бѣлки) и сахаръ взбивать вѣничкомъ въ одну сторону, пока побѣлѣютъ и погустѣютъ, всыпать муку, размѣшать, поставить на самый слабый огонь, дать хорошо согрѣться, но не кипятить, снять съ огня, опять взбивать, пока остынетъ совершенно, тогда разложить столовой ложкой на желѣзный листъ, покрытый намасленной бумагой, поставить въ печь; когда хорошо зарумянится, вынуть, снять ножомъ.

Выдать: 6 яицъ, 38 золот. сахару, 18 золот. муки.

1483. **Цукеръ-бродъ иначе.** Желтки растереть съ сахаромъ добѣла, положить, подсыпая понемногу, и не переставая мѣшать, 1/4 ф. пшеничной и столько же картофельной муки, лимонной цедры, смѣшать съ бѣлками, сбитыми въ пѣну. Сдѣлать маленькія бумажныя коробочки, смазать ихъ внутри масломъ, наполнить тѣстомъ, испечь въ вольномъ духу.

Выдать: 13 яицъ, 1 ф. сахару, 1 лимонъ, 1/4 ф. пшенич. и 1/4 ф. картоф. муки, 1 лож. масла смазать коробочки.

1484. **Печенье къ чаю или кофе съ анисомъ.** 8 яицъ и 1 фунтъ мелкаго сахару стереть добѣла, всыпать ложку анису и 1 фунтъ муки, вымѣшать хорошенько и раскладывать тѣсто чайной ложечкой на листъ, смазанный масломъ. Тѣсто не должно быть очень густо.

1485. **Лепешечки съ кардамономъ.** Взять сливочнаго масла, сахару, муки, яицъ, толченаго и просѣяннаго кардамона, сдѣлать тѣсто, вымѣсить его хорошенько, раскатать тонко, вырѣзать виннымъ стаканомъ лепешечки, переложить на желѣзный листъ, смазать желткомъ, рабитымъ съ ложкою воды, присыпать шинкованнымъ миндалемъ и сахаромъ, вставить въ печь не слишкомъ горячую. Тѣсто должно быть разсыпчатое.

Выдать: 1 ф. сливочн. масла, 2 яйца, 2 чаш. сахару, 2 ф. муки, 1 стак. миндаля, 1 чайп. ложеч. просѣян. кардамона, 1 желтокъ, 1/2 стак. сахару.

1486. **Еще печенье къ чаю.** 1/2 свѣжаго масла растереть добѣла, положить по одному, растирая хорошенько, 5 круто свареныхъ желтковъ и 3 цѣлыхъ сырыхъ яйца, 1/2 ф. мелкаго сахару и 3/4 ф. муки, вымѣсить хорошенько, раскатать въ полъ пальца толщиною, вырѣзать какія угодно фигурки или просто лепешечки, уложить на жестяной листъ, испечь въ умѣренной печи.

1487. **Печенье къ кофе.** 1 фунтъ растопленнаго чухонскаго масла растерать ложкой до тѣхъ поръ, пока не сдѣлается густо и бѣло какъ сметана; тогда вбить по одному, не переставая мѣшать, 8 желтковъ, положить 3/4 ф. сахару, лимонной цедры, (съ 1 лимона) и 2 ф. муки, выбить хорошенько, смѣшать съ пѣной отъ 8 бѣлковъ, раскладывать круглыми или продолговатыми булочками на листъ, вставить въ легкую печь, а когда испекутся, горячія снять съ листа.

1488. **Печенье къ шоколаду и кофе.** 3/4 ф. очень мелкаго просѣяннаго сахара сбить густо съ 6 бѣлками, всыпать постепенно 1 1/8 стак. муки, чайную ложечку толченой ванили. Сдѣлать изъ бумаги трубочку, срѣзать самый тонкій конецъ, влить приготовленное тѣсто и выпускать разными фигурками на желѣзный листъ, смазанный бѣлымъ воскомъ и слегка посыпанный мукой. Печь въ очень умѣренной печи, дать немного остыть, снять ножомъ.

1489. **Миндальныя стружки.** Сладкій и горькій миндаль обдать кипяткомъ, очистить отъ кожицы, сполоснуть въ холодной водѣ, вытереть насухо, истолочь очень мягко, подливая понемногу воды, смѣшать съ мелкимъ сахаромъ и сбитыми бѣлками. Желѣзный листъ натереть бѣлымъ воскомъ, намазать ровнымъ слоемъ тѣсто, испечь въ умѣренной печкѣ и сейчасъ же разрѣзать

острымъ ножомъ на полоски въ $1^1/_2$ пальца ширины и свернуть въ видѣ стружекъ. Гладкая сторона должна быт ьвнутри.

Выдать: $^3/_4$ ф. сладк., 15 зеренъ горьк. миндаля, 1 ф. сахару, бѣл. воску, 6 бѣлковъ.

1490. **Лепешечки съ цукатами къ чаю и кофе.** Желтки съ сахаромъ мѣшать $^1/_2$ часа въ одну сторону, прибавить мелко изрубленныхъ цукатовъ, муки, выбить хорошенько, смѣшать съ взбитыми бѣлками. Желѣзный листъ смазать бѣлымъ воскомъ, накладывать на него ложкой плоскія лепешечки и печь въ умѣренной печкѣ. Когда испекутся, вынуть и снять съ листа горячія.

Выдать: 8 яицъ, $^3/_4$ ф. сахару, 2 горсти цукатовъ, $^3/_4$ стак. сухой муки, бѣл. воску.

1491. **Кексъ англійскій.** Несоленое чухонское масло старательно растереть, прибавить муки, снова растереть хорошенько, положить сахаръ, желтки, размѣшивать $^1/_2$ часа, смѣшать съ бѣлками, сбитыми въ густую пѣну, переложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ печь. Можно прибавить въ тѣсто мелко покрошенныхъ цукатовъ.

Выдать: $^1/_2$ ф. свѣжаго масла, $^1/_2$ ф. пшенич. муки, $^1/_2$ ф. сахару, 8 яицъ, (2 сухаря, 1 лож. масла).

1492. **Кексъ англійскій иначе.** Свѣжее несоленое масло растереть добѣла, вбить желтки, размѣшать хорошенько, всыпать понемногу мелкій сахаръ, муку, ваниль, перемытую и вытертую насухо коринку, вымѣшать еще разъ, хорошенько, смѣшать съ бѣлками, взбитыми въ густую пѣну, переложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, воткнуть тоненькую лучинку, вставить въ печь на $1^1/_2$ часа.

Выдать: 1 ф. масла, 12 яицъ. 1 ф. сахару, 1 ф. пшенич. муки, 1 ф. коринки, $^1/_2$ палочки ванили, 2 сухарк, 1 лож. масла.

1493. **Печенье къ кофе.** Растопленное масло растереть добѣла съ сахаромъ, вбить по одному, не переставая мѣшать, яйца, всыпать муку, размѣшать хорошенько, надѣлать маленькихъ круглыхъ булочекъ, переложить на смазанный масломъ желѣзный листъ, посыпать шинкованнымъ миндалемъ, вставить въ не очень горячую печь.

Выдать: $^1/_2$ ф. масла, $^1/_2$ ф. сахару, 6 яицъ, $^3/_4$ ф. муки.

1494. **Печенье къ чаю разсыпчатое.** 5 желтковъ растереть добѣла съ 1 стаканомъ мелкаго сахара, всыпать померанцовой цедры, $^1/_2$ ф. муки, размѣшать какъ можно лучше, положить 5 взбитыхъ бѣлковъ, осторожно размѣшать, разлить въ маленькія бумажныя формочки, присыпать сверху мелко шинкованнымъ миндалемъ и вставить въ легкую печь на желѣзномъ листѣ.

1495. **Печенье къ кофе.** $^3/_8$ ф. масла растереть добѣла, вбить 2 цѣлыхъ яйца, положить $^3/_4$ ф. сахару, 2 лота горькаго миндаля, сокъ изъ $^1/_2$ лимона, $^1/_2$ ф. муки, вымѣшать какъ можно лучше. Положить на желѣзный листъ намасленую бумагу, намазать тѣсто ровнымъ слоемъ, вставить въ печь. Когда будетъ почти готово, нарѣзать очень острымъ ножомъ квадратиками и вставить опять въ печь, чтобы допеклось.

1496. **Англійское печенье къ чаю и кофе.** $^1/_2$ ф. масла растереть добѣла съ 8 желтками и $^1/_2$ ф. мелкаго сахара, положить понемногу: столченаго въ порошокъ померанцоваго цвѣта, анису, толченой корицы, гвоздики, мушкат. орѣха и лимонной цедры, $^1/_4$ ф. мелко покрошеннаго сладкаго миндаля, $^1/_4$ ф. кишмишу, $^1/_2$ ф. муки, выбить хорошенько, смѣшать съ 6 бѣлками, взбитыми въ густую пѣну. Сдѣлать изъ листа бумаги продолговатую коробку, смазать ее масломъ, поставить на желѣзный листъ, выложить въ нее тѣсто, смазать яйцомъ, вставить въ печь на 1 часъ. Когда испечется, порѣзать небольшими продолговатыми кусками.

1497. **Печенье сухое.** 1 ф. растопленнаго чухонскаго масла, растереть въ холодномъ мѣстѣ добѣла; 1 ф. пшеничной муки и 1 ф. сахарной пудры всыпать въ масло по 4 ложки, вбивая по 1 желтку, размѣшивая каждый разъ до тѣхъ поръ, пока желтокъ мука и сахаръ смѣшаются совершенно съ масломъ; такъ вбить 10 желтковъ, положить померанцоваго цвѣта или ванили, смѣшать съ 10 взбитыми бѣлками, выложить поскорѣе на вылуженный листъ и вставить въ неслишкомъ горячую печь; когда испечется, вынуть и горячее порѣзать небольшими квадратиками.

1498. **Французское печенье къ шоколаду.** $^1/_2$ ф. мелкаго сахару и 10 цѣлыхъ яицъ сбить въ очень густую пѣну на легкомъ огнѣ, отставить и взбивать до тѣхъ поръ, пока не остынетъ совершенно, всыпать $^3/_4$ ф. пшеничной муки и немного перебраннаго анису, размѣшать хорошенько, вылить на смазанный бѣлымъ воскомъ противень, подсушить въ легкой печи, вынуть, дать остыть, порѣзать небольшими кусками.

1499. **Польское печенье „Kminki" къ кофе.** Распустить въ чашкѣ теплаго, но не горячаго, молока 3 лота сухихъ дрожжей, вбить 2 цѣлыхъ яйца и 2 желтка, 1 полную столов. ложку мелкаго сахара, щепоть соли, $^1/_4$ ф. разогрѣтаго (теплаго) масла, вымѣшать какъ можно лучше, всыпать 1 фунтъ пшеничной муки и выбивать сильно до тѣхъ поръ, пока тѣсто не будетъ отставать отъ рукъ или лопатки и не сдѣлается тягучимъ; тогда подѣлать изъ этого тѣста палочки въ 2 верш. длиною, переложить на листъ, смазанный масломъ, дать подняться, смазать яйцомъ, слегка проколоть въ нѣсколькихъ мѣстахъ вилкой, присыпать сверху перебранымъ тминомъ, влить немного самой свѣжей сметаны и вставить въ легкую печь на $^1/_2$ часа, вынуть, полить растопленнымъ сливочнымъ масломъ, дать обсохнуть и ножомъ снять съ листа.

1500. **Берлинское печенье.** Растереть добѣла $^1/_2$ ф. масла съ 8 желтками, всыпать $^1/_2$ ф. мелкаго сахару. $^1/_2$ ф. мелко пошинкованнаго сладкаго мин-

даля, $^3/_4$ ф. пшеничной муки $^1/_2$ рюмки, розовой воды, смѣшать съ пѣной отъ 8 бѣлковъ, переложить на листъ тонкимъ слоемъ, вставить въ печь; когда испечется, порѣзать острымъ ножомъ.

1501. **Берлинское печенье иначе.** $^1/_2$ ф. масла растереть добѣла, вбить $1^1/_3$ яйца, всыпать $^1/_4$ ф. мелкаго сахара, $1^1/_2$ стак. муки, размѣшать хорошенько, вымѣсить, раскатать тонко, подсыпая муки, вырѣзать стаканомъ круглыя лепешечки, переложить на желѣзный листъ, посыпанный мукою, смазать яйцомъ, присыпать истолченымъ съ сахаромъ миндалемъ, вставить въ неслишкомъ горячую печь.

1502. **Печенье на сметанѣ. (Talmouse).** $1^1/_2$ стакана свѣжей сметаны разбить хорошенько съ 10 желтками, $^1/_4$ ф. мелкаго сахара, померанцовымъ цвѣтомъ, всыпать муки, чтобы вышло густое тѣсто, вымѣсить какъ можно лучше, завернуть въ салфетку, отнести на ледъ часа на три. Между тѣмъ 1 ф. сливочнаго или хорошаго чухонскаго масла вымыть въ холодной водѣ, выжать въ салфеткѣ насухо, чтобы не осталось воды ни капли, остывшее тѣсто раскатать, положить половину масла, свернуть валькомъ, раскатать опять, положить остальное масло, свернуть какъ въ первый разъ, раскатать, вырѣзать разными фигурками, уложить на блюдо или листъ, смазать разогрѣтымъ масломъ, вставить въ легкую печь на 1 часъ. Масло должно быть очень холодное и приготовлять тѣсто нужно въ холодномъ мѣстѣ какъ слоеное.

1503. **Печенье шоколадное бернардинское.** $^1/_2$ ф. сладкаго миндаля сполоснуть въ холодной водѣ, съ кожицей истолочь очень мягко, подливая понемногу 2 бѣлка, смѣшать съ $^1/_4$ ф. мелкаго сахара, 16 лотами распущеннаго масла, поставить на огонь, не переставая мѣшать, а когда хорошо согрѣется, всыпать 1 полную ложку муки и натертаго $^1/_4$ ф. шоколаду, размѣшать хорошенько, снять съ огня, бить до тѣхъ поръ, пока тѣсто начнетъ отставать отъ лопаточки; тогда жестяной выемкой вырѣзать круглыя лепешечки такъ, чтобы въ срединѣ были выпуклыя, переложить на листъ, смазать яйцомъ, разбитымъ съ ложкой молока или пива, вставить въ печь на полчаса. Можно оглазировать шоколадной глазурью № 1197.

1504. **Настоящій англійскій кексъ.** $^1/_3$ ф. сливочнаго масла и 1 ф. пшеничной муки смѣшать, растереть между рукъ какъ крупу; 1 стак. теплыхъ сливокъ (не очень густыхъ) смѣшать съ 1 ф. перебраной, вымытой и обсушеной коринки, $^1/_4$ ф. мелко порѣзаннаго лимоннаго цуката, $^1/_2$ ф. сахару, положить муку, размѣшать хорошенько, чтобы не было комочковъ, положить хорошо взбитыхъ 3 цѣлыхъ яйца и $^1/_2$ чайной ложечки очищенной соды, смѣшать, вылить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями.

1505. **Миндальные шарики.** Очистить отъ кожицы, истолочь мягко 1 ф. сладкаго и 20 зеренъ горькаго миндаля, прибавляя постепенно, 8 бѣлковъ, смѣшать съ 1 ф. мелкаго сахара, цедрой съ 1 лимона, подѣлать шарики величиною въ грецкій орѣхъ, испечь въ умѣренной печи.

1506. **Сухарики съ кардамономъ.** Замѣсить тѣсто изъ 2 яицъ, $^1/_2$ ф. сахара, цедры съ 1 лимона, $^1/_2$ чайной ложечки толченаго и просѣяннаго кардамона, мелко покрошеннаго цуката, муки, раскатать въ палецъ толщиною нарѣзать длинными сухариками, испечь въ легкой печи.

1507. **Лепешечки на желткахъ.** Взбить вѣничкомъ 10 желтковъ съ 1 ф. мелкаго сахара добѣла, положить мелко покрошеннаго цуката; $1^1/_2$ ф. муки, смѣшать съ 6 взбитыми бѣлками, вымѣсить, раскатать, вырѣзать лепешечки, испечь въ умѣренной печи, оглазировать.

1508. **Булочки съ миндалемъ.** 1 ф. масла растереть добѣла съ 6 яйцами, всыпать понемногу, не переставая мѣшать, $2^1/_2$ ф. пшеничной муки и $^1/_4$ ф. мелкаго сахара, вымѣшать какъ можно лучше, подѣлать маленькія плоскія булочки, сложить каждую вдвое, въ средину вложить цѣлую, очищенную отъ кожицы миндалину, переложить на листъ, смазать масломъ, вставить въ печь на 40 минутъ.

1509. **Булочки изъ сухарей пеклиованнаго хлѣба.** $^1/_2$ ф. пеклиованнаго или ржаного хлѣба порѣзать тонкими ломтиками, высушить, (смотрѣть, чтобы не подгорѣли) очень мелко истолочь, просѣять сквозь очень частое сито, чтобы было мягко какъ мука, смѣшать съ $^1/_4$ ф. растертаго въ порошокъ шоколада. 1 ф. свѣжаго масла растереть добѣла, вбить по одному, не переставая мѣшать, 6 цѣлыхъ яицъ, всыпать муку съ шоколадомъ, $^1/_4$ ф. очищеннаго и мелко толченаго сладкаго миндалю, вымѣшать хорошенько, подѣлать маленькія булочки, переложить на желѣзный листъ, смазанный масломъ, вставить въ печь на $^1/_2$ часа. Эти булочки можно покрыть шоколадной глазурью № 1197.

1510. **Булочки французскія на дрождяхъ.** Просѣять муку на столъ горкой, сдѣлать углубленіе посрединѣ, положить разщипанное чухонское масло, яйца, сливки, сахаръ и дрожди, вымѣсить какъ можно лучше, поставить въ теплое мѣсто, чтобы поднялось, подѣлать небольшія булочки, переложить на листъ, смазанный масломъ, дать подняться еще разъ, облить каждую взбитыми въ пѣну бѣлками, густо присыпать, сахаромъ, вставить въ горячую печь.

Выдать: $^1/_2$ ф. масла, 5 яицъ, 1 стак. сливокъ, 2 лож. дрожд., $^3/_4$ ф. сахару, около 2 ф. муки, 3—4 бѣлка.

1511. **Сахарныя булочки.** Растереть добѣла масло, положить сахару, яицъ и муки, вымѣшать хорошенько, накладывать ложкой продолговатыя булочки въ родѣ клецовъ на желѣзный листъ, смазанный масломъ, посыпать мелко покрошеннымъ миндалемъ, испечь.

Выдать: $^1/_2$ ф. масла, $1^1/_3$ ф. муки, 4 яйца, $^1/_3$ ф. сахару, $^1/_2$ стак. сладкаго миндаля.

1512. **Изъ другой пропорціи.** Замѣсить тѣсто изъ 1 ф. масла, растертаго добѣла, 2 ф. муки 3/4 ф. мелкаго сахара, 7 желтковъ и 7 взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ, вымѣсить хорошенько, подѣлать булочки, испечь.

1513. **Миндальныя булочки съ коринкой.** Выпустить въ горшокъ яйца, бить вѣничкомъ добѣла, положить муку, молоко и дрожди, вымѣшать хорошенько, прибавить 1/4 ф. мелкаго сахару, толченаго сладкаго миндалю и коринки, размѣшать, дать подняться, влить масла, вымѣсить, дать взойти еще разъ, подѣлать булочки, переложить на листъ, смазанный масломъ, а когда поднимутся, смазать яйцомъ, посыпать сахаромъ и мелко изрубленнымъ миндалемъ, вставить въ неслишкомъ горячую печь.

Выдать: 6 яицъ, 1 ф. муки, 2 чаш. цѣльн. молока, 2 лож. дрожд., 1/3 ф. сахару, 1/4 ф. мандалю, 1/4 ф. коринки, 3/4 стак. масла, (1/2 стак. миндалю и 1/3 стак. сахара присыпать булочки).

1514. **Крендельки къ чаю.** 1 стак. свѣжей сметаны, 3/4 стак. растоплен. чухонскаго масла растереть хорошенько, положить 1 цѣльное яйцо, 1/2 стак. мелкаго сахару, муки, замѣсить не очень густое тѣсто, вымѣшать хорошенько, подѣлать небольшія крендельки, положить на желѣзный листъ, посыпанный мукою, смазать желткомъ, разбитымъ съ водой и вставить въ нежаркую печь.

1515. **Крендельки на сливкахъ прѣсные.** Замѣсить довольно густое тѣсто изъ 8 яицъ, 1 стак. сливокъ, 1 стак. мелкаго сахара, 1 стак. растопленнаго чухонскаго масла и муки, вымѣшивать цѣлый часъ, подѣлать крендельки, переложить на листъ, смазать, присыпать крупно толченымъ сахаромъ.

1516. **Изъ друрой пропорціи.** 1/2 стак. растопленнаго масла и 3 яйца растереть добѣла, влить 3/4 стак. сливокъ, всыпать 1/3 стак. сахара и муки, чтобы можно было замѣсить довольно густое тѣсто, подѣлать крендельки и т. д.

1517. **Крендельки миндальные.** Взять 24 лота муки, 24 лота мелкаго сахара, 24 лота сладкаго, 8 зеренъ горькаго миндаля, истолченаго мягко съ бѣлкомъ, 1/2 ф. чухонскаго масла, 2 яйца и 2 желтка, цедру съ 1 лимона, замѣсить не очень густое тѣсто, подѣлать крендельки, переложить на желѣзный листъ, смазанный масломъ, смазать взбитымъ бѣлкомъ, посыпать сахаромъ, вставить въ печь, чтобы испеклись и зарумянились.

1518. **Крендельки къ кофе.** 4 яйца и 3 бѣка растереть добѣла съ 1/4 ф. сахара, смѣшать съ 1/4 ф. чухонскаго масла, также растертаго добѣла, 4 стак. муки, вымѣсить, подѣлать маленькіе крендельки испечь.

1519. **Крендельки разсыпчатые.** Сдѣлать тѣсто изъ 6 ложекъ самой свѣжей сметаны, 6 лож. густыхъ некислыхъ сливокъ, 3 лож. несоленаго масла, 6 яицъ, 1/4 стак. мелкаго сахара, натертой на теркѣ лимонной цедры, и муки, вымѣсить какъ можно лучше, подѣлать маленькіе крендельки, переложить на листъ, смазанный масломъ, смазать желткомъ, посыпать сахаромъ и мелко изрубленнымъ миндалемъ, испечь въ неслошкомъ жаркой печи.

1520. **Крендельки съ лимонной цедрой.** 3/4 ф. масла растереть добѣла, положить 1/2 ф. сахара съ стертой на него цедрой съ 1 лимона; вбить 4 цѣлыхъ яйца, 4 желтка, 1/4 чайн. лож. соли, растереть хорошенько, всыпать 1 1/2 ф. муки, вымѣсить получше, подѣлать маленькіе крендельки, подсыпая на столъ муки, переложить на листъ, смазать желткомъ пополамъ съ водою, присыпать крупно толченымъ сахаромъ, испечь.

1521. **Миндальные бублики.** Замѣсить тѣсто изъ 1 ф. муки, 3/4 ф. сахара, 3/4 ф. сладкаго и 7 зеренъ горькаго, очень мелко истолченаго миндаля, 1/4 ф. масла, 2 яицъ и 2 желтковъ, вымѣсить хорошенько, подѣлать небольшіе тонкіе бублики или крендельки, переложить на листъ, смазанный масломъ, смазать взбитымъ бѣлкомъ, посыпать сахаромъ, испечь въ легкой печи.

✓1522. **Сладкіе бублики обварные.** Яйца разбить хорошенько со сливками, влить дрожди, всыпать сахаръ, муку, вымѣшать хорошенько, дать взойти два раза, опять вымѣсить хорошенько, дѣлать бублики, бросать ихъ въ крутой кипятокъ по нѣскольку штукъ и какъ только всплывутъ наверхъ, вынуть друшлаковою ложкою, уложить на листъ, испечь.

Выдать: 7 яицъ, 1 стак. сливокъ, 1/2 ф. сахару. 3 лож. дрожд., около 1 1/2 ф. муки.

1523. **Бублики и кренделя на дрождяхъ.** Желтки и сахаръ стереть въ чашкѣ добѣла, смѣшать съ мукою, сбитыми въ пѣну бѣлками, влить дрожди, поставить въ теплое мѣсто, дать хорошо подняться, замѣсить некрутое тѣсто, дать взойти еще разъ, подѣлать небольшіе кренделя или бублики въ родѣ баранокъ; когда поднимутся, бросать въ крутой кипятокъ и какъ только всплывутъ на верхъ, вынуть друшлаковой ложкой, уложить на листъ, испечь.

Выдать: 10 яицъ, 1 чаш. мелк. сахара, 4 лож. густ. дрожд., около 1 ф. муки.

1524. **Крендельки на сметанѣ.** Сдѣлать тѣсто изъ 1 1/3 ф. муки, 1 чашки сахару, 1 чашки сметаны, 4 желтковъ, 1 цѣлаго яйца, 1 чашки масла, вымѣсить хорошенько, подѣлать маленькіе крендели, сложить на листъ, смазать желткомъ съ водой и печь.

1515. **Крендельки къ кофе.** Замѣсить тѣсто изъ 8 желтковъ, 6 бѣлковъ, 1 чашки мелкаго сахара, 1 чашки растопленнаго масла и 1 1/3 ф. муки, подѣлать маленькіе крендельки, сложить на листъ, смазать яйцомъ, присыпать шинкованнымъ миндалемъ, испечь въ умѣренной печи.

1526. **Крендельки на дрождяхъ.** Масло, яйца, сахаръ, сливки растереть хорошенько, всыпать 2 стак. муки, влить дрожди, выбить лопаточкой, присыпать слегка мукою, накрыть, поставить въ теплое мѣсто, чтобы взошло; тогда всыпать еще муки, замѣсить не очень крутое тѣсто, вымѣшать какъ можно лучше, дать подняться еще разъ, подѣлать небольшіе крендели и когда поднимутся на листѣ, смазать яйцомъ, присыпать сахаромъ и шинкованнымъ миндалемъ, испечь.

Выдать: $1^1/_2$ стак. сливокъ, 1 стак. яицъ, 1 стак. сахару, $^1/_2$ стак. растоплен. масла, $^1/_2$ стак. дрожд., около $3^1/_2$ ф. муки.

1527. **Бублики на дрождяхъ къ чаю.** 4 лота сухихъ дрождей распустить въ $^1/_2$ чашкѣ теплаго молока, всыпать 8 лотовъ муки, размѣшать. поставить въ теплое мѣсто, чтобы взошло, $1^1/_4$ ф. муки просѣять на столъ, положить 1 ф. разщипаннаго чухонскаго масла, $^1/_4$ ф. сахару, на который предварительно стереть цедру съ 1 лимона, вылить приготовленныя дрожди, немного молока, вымѣсить какъ можно лучше. Раздѣлить тѣсто на ровные маленькіе куски, дѣлать бублики чуть потолще гусинаго пера, сложить на листъ, смазать яйцомъ, испечь въ горячей печи, вынуть, снять съ листа горячіе, посыпать сахарной пудрой.

1528. **Булочки съ тминомъ.** Замѣсить тѣсто изъ теплаго молока, муки, масла, сахара, розовой воды и дрождей, выбить какъ можно лучше, дать подняться, подѣлать небольшія плоскія булочки, переложить на желѣзный листъ; когда взойдутъ, смазать яйцомъ, посыпать тминомъ, вставить въ горячую печь.

Выдать: $^1/_4$ стак. молока, $^3/_4$ стак. сахару, $^3/_8$ ф. масла, 2 лож. розовой воды, 1 лож. дрожд., $1^1/_2$ ф. муки.

1529. **Вѣнскія миндальныя булочки.** Истолочь мелко $^1/_2$ ф. очищеннаго отъ кожицы сладкаго миндаля, прибавляя понемногу 3 яйца, положить $^1/_2$ ф. мелкаго сахару, $^1/_2$ ф. муки, 1 золот. толченой корицы и $^1/_2$ золот. гвоздики, вымѣсить, подѣлать маленькія булочки, переложить на листъ, испечь въ легкой печи.

1530. **Булочки или сухарики на дрождяхъ.** Влить теплое молоко въ чашку, всыпать муку, размѣшать хорошенько, положить дрожди, разведенныя молокомъ, (если сухія) поставить въ теплое мѣсто; когда поднимется, положить въ тѣсто яйца, сахаръ, масла, лимонную цедру, мѣсить до тѣхъ поръ, пока тѣсто не начнетъ отставать отъ рукъ и отъ стола; тогда подѣлать маленькія продолговатыя булочки, переложить на листъ, дать подняться, смазать яйцомъ, вставить въ печь, а когда испекутся, вынуть, остудить, разрѣзать острымъ ножомъ каждую надвое, уложить на листъ, подсушить въ умѣренной печи. Или разрѣзанныя половинки смазать глазурью, посыпать шинкованнымъ миндалемъ, подсушить.

Выдать: $1^1/_4$ ф. муки, $^1/_4$ ф. сахару, $^1/_4$ ф. масла, 3 яйца, на 2 коп. сухихъ или 3 лож. жидк. дрожд., 1 стак. теплаго цѣльн. молока, $^1/_2$ чайн. лож. соли, лимон. цедры съ 1 лимона.

1531. **Сладкіе сухарики къ чаю.** $^1/_2$ ф. мелкаго сахару и 16 желтковъ растереть добѣла, всыпать $^1/_4$ ф. картофельной и $^1/_4$ ф. пшеничной муки, мѣшать 15 минутъ, положить толченой ванили и пѣну отъ 12 бѣлковъ, осторожно смѣшать, вылить въ коробку, сдѣланную изъ толстой бумаги или въ противень изъ бѣлой жести, вставить въ печь на 2 часа, вынуть, остудить,

порѣзать острымъ ножомъ на небольшіе сухарики, оглазировать, подсушить. Эти сухарики сохраняются долго, если ихъ держать въ сухомъ мѣстѣ.

1532. **Сухари французскіе.** Влить теплое молоко въ горшокъ, всыпать 3 стак. муки, влить $^1/_2$ стак. хорошихъ дрождей, размѣшать хорошенько, дать слегка подняться; положить яйца, растопленное масло и муку, вымѣшать, дать взойти еще разъ, выложить тѣсто на столъ и мѣсить, подсыпая муки, пока не начнетъ отставать отъ рукъ, подѣлать маленькія булочки, дать подняться на листѣ, вставить въ печь; вынувъ разрѣзать, обсыпать сахаромъ, подсушить.

Выдать: 9 стак. муки, $2^1/_4$ стак. молока, $^1/_2$ стак. дрожд., $1^1/_8$ стак. масла, 8 яицъ, 1 стак. сахару, присыпать сухари.

1533. **Сухарики королевскіе.** 1 ф. растопленнаго хорошаго чухонскаго масла растереть добѣла, вбить по одному, не переставая мѣшать, 12 желтковъ, всыпать 1 ф. мелкаго сахару, цедру съ 1 лимона, растерать полчаса, всыпать 1 ф. пшеничной муки, $^1/_3$ ф. кишмишу и $^1/_8$ ф. мелко порѣзаннаго цуката, смѣшать съ пѣною отъ 12 бѣлковъ, вылить въ бумажную коробку, смазанную масломъ, вставить въ печь неслишкомъ горячую на желѣзномъ листѣ на 1 часъ, вынуть порѣзать на сухари, подсушить. Приготовленіе этого тѣста требуетъ не менѣе 1 часа.

1534. **Сухари на сливкахъ.** Сдѣлать тѣсто изъ 5 стак. муки, $1^1/_2$ стак. теплыхъ сливокъ, $^1/_2$ стак. яицъ (желтки и бѣлки), $^1/_4$ стак. дрождей, $^3/_4$ стак. мелкаго сахара, вымѣсить хорошенько, дать подняться, передѣлать въ маленькія булочки, а когда поднимутся на листѣ, вставить въ печь; когда будутъ готовы, порѣзать и высушить.

1535. **Другая пропорція.** $1^1/_2$ стак. теплыхъ сливокъ влить въ чашку, всыпать 1 ф. муки, положить 3 лож. дрождей, выбить хорошенько, дать взойти, положить $^2/_3$ стак. сахару, 5 яицъ, $^1/_2$ ф. масла и муку, вымѣсить какъ можно лучше, подѣлать маленькія булочки и т. д.

1536. **Вѣнскіе лимонные сухари.** Стереть на сахаръ цедру съ большого лимона, столочь его очень мелко, всыпать въ желтки, растереть добѣла, положить картофельной муки, подсыпая ее понемногу, и не переставая мѣшать, мѣшать съ взбитыми въ пѣну бѣлками. Бумажную коробку смазать масломъ, обсыпать, сахаромъ или сухарями, вылить въ нее тѣсто, вставить въ умѣренную печь, на $1^1/_2$ часа, вынуть, остудить, порѣзать на сухари, подсушить. Коробку нужно наполнить тѣстомъ только до половины. Можно оглазировать лимонной глазурью.

Выдать: 12 яицъ, $^3/_4$ ф. сахару, 1 лимонъ, $^1/_2$ стак. картофел. муки. На лимон. глазурь.

1537. **Сухари на бѣлкахъ заварные.** 2 стакана муки заварить $1^1/_3$ стак. цѣльнаго кипящаго молока, разбить лопаточкой, чтобы не было комочковъ, закрыть; дать остыть, положить 5 желтковъ, растертыхъ добѣла съ $^3/_4$ ф. са-

хара, влить $^1/_3$ стак. хорошихъ дрождей, размѣшать, поставить въ теплое мѣсто, чтобы взошло; тогда положить $^1/_3$ стак. растопленнаго, чуть теплаго масла, 5 взбитыхъ въ густую пѣну бѣлковъ, замѣсить не крутое тѣсто, выбить хорошенько, дать взойти, подѣлать маленькія булочки и когда поднимутся на листѣ, смазать желткомъ, разбитымъ съ молокомъ или водою, посадить въ печь на $^3/_4$ часа. Когда остынутъ, порѣзать тонкими ломтиками, подсушить въ вольномъ духу, или порѣзать, смазать слегка яйцомъ, присыпать крупно толченымъ сахаромъ и корицею, подсушить.

1538. **Сухари берлинскіе.** Выпустить въ чашку 6 желтковъ, положить 4 ложки несоленаго масла, 6 лож. свѣжей сметаны, 2 лож. дрождей и муки, замѣсить довольно густое тѣсто, подѣлать тонкія палочки, въ 3 вершка длиною, переложить на листъ, смазать желткомъ, посыпаль густо крупно толчеными сухарями, смѣшанными съ крупно толченымъ сахаромъ, вставить въ легкую печь.

1539. **Сдобныя булочки изъ ячменной муки.** Замѣсить густое тѣсто изъ $^1/_2$ ф. масла, $^1/_2$ стак. свѣжей сметаны, $^1/_2$ стак. воды и почти 1 ф. ячменной муки, подѣлать небольшія булочки, испечь.

1540. **Крендельки обварные.** Въ $1^1/_4$ стак. теплаго цѣльнаго молока, всыпать 1 стол. лож. мелкаго сахара, положить $^1/_8$ ф. масла, $1^1/_8$ ф. муки, немного соли, дрождей на 2 коп., мѣсить до тѣхъ поръ, пока на тѣстѣ не покажутся пузырьки, тогда дѣлать небольшіе крендельки, опускать въ крутой кипятокъ и какъ только всплывутъ наверхъ, вынимать ихъ друшлаковою ложкою и класть на солому, а когда стечетъ вода, переложить крендельки на желѣзный листъ, слегка покрытый соломою и вставить въ горячую печь.

1541. **Крендельки къ чаю обварные съ тминомъ.** Замѣсить тѣсто изъ трехъ стакановъ муки на водѣ, положить 1 яйцо, 1 полную ложку не растопленнаго чухонскаго масла, 2 ложки хорошихъ дрождей, вымѣсить какъ можно лучше, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто хорошо поднимется, подѣлать маленькіе, не толстые крендельки, дать имъ подняться еще разъ, опускать въ кипятокъ; какъ только всплывутъ, вынуть, обсыпать слегка мелко толченой солью и тминомъ, уложить на листъ, вставить въ печь, а когда испекутся и подсохнутъ, вынуть (муки всего $2^1/_2$ ф.).

1542. **Коржики сдобные.** Желтки и бѣлки взбить вѣничкомъ добѣла, влить въ нихъ по каплѣ чистаго спирту, положить густыхъ сливокъ, мелкаго сахару, размѣшать, всыпать муки, чтобы вышло довольно крутое тѣсто, вымѣсить хорошенько, раскатать толщиною въ мизинецъ, вырѣзать стаканомъ лепешечки, смазать масломъ, присыпать сахаромъ, корицей, переложить на листъ, вставить въ печь, чтобы испеклись и чуть подсохли.

Выдать: 10 желтковъ, $3^1/_2$ бѣлка, 1 больш. рюмку спирту, 2—3 лож. сливокъ, 1 чаш. мелк. сахара, корицы, $^1/_2$ чаш. масла.

1543. **Croquembouche.** Замѣсить крутое тѣсто изъ муки, масла, яицъ, сахару, сметаны и щепоти соли, раскатать тонко, вырѣзать кружки выемкой или просто стаканомъ, переложить на листъ, покрытый смазанной несоленымъ масломъ бумагой, смазать перышкомъ растопленнымъ сливочнымъ масломъ, присыпать крупно толченымъ сахаромъ, корицей и вставить въ печь на 15 минутъ.

Выдать: $^3/_4$ ф. сухой муки, $^1/_3$ ф. масла, 2 яйца, $^1/_3$ стак. сахара, 4 лож. густ. сливокъ или свѣж. сметаны, 2 лож. масла, 2 лож. сахару, 1 чайн. лож. корицы присыпать сверху.

1544. **Croquembouche другимъ манеромъ.** Масло растереть добѣла, положить, не переставая мѣшать, сахаръ, цедру съ одного лимона, 4 цѣлыхъ яйца и 2 желтка, сметану и муку, вымѣсить хорошенько, раскатать тонко, вырѣзать стаканомъ круглыя лепешечки, смазать яйцомъ, посыпать сахаромъ корицей, испечь въ умѣренной печи. Очень хороши къ чаю,

Выдать: 1 ф. масла, $^1/_4$ ф. сахару, 1 лимонъ, 4 яйца, 2 желтка, 8 лож. сметаны, $1^1/_2$ ф. муки, 3 лож. сахару, корицы.

1545. **Коврижки сдобныя на меду.** 10 желтковъ и 5 яицъ бить лопаточкою, пока начнутъ пѣниться; $1^1/_2$ ф. хорошаго чистаго меду и $^1/_2$ чайной лож. имбиря растереть хорошенько, смѣшать съ яйцами, не переставая мѣшать, всыпать понемногу $1^1/_2$ ф. муки, бить не менѣе трехъ часовъ, переложить тѣсто въ небольшія бумажныя коробки, присыпать миндалемъ, испечь.

1546. **Коврижки постныя на сахарѣ.** $1^1/_4$ стакана мелкаго сахара смочить $1^1/_2$ ф. воды, поставить на огонь, дать вскипѣть, мѣшать, чтобы не пригорѣло. Срѣзать тонко (безъ бѣлой кожицы) цедру съ 1 лимона, порѣзать ее очень мелко, положить въ сыропъ, варить до тѣхъ поръ, пока онъ не начнетъ густѣть, снять съ огня, остудить немного; 12 золот. мелкаго сахара и 2 золот. хорошаго поташу смѣшать, всыпать въ сыропъ, положить 1 золот. толченой и просѣянной корицы и 1 ф. пшеничной муки, бить все это 2 часа, разлить въ бумажныя коробочки и печь.

1547. **Англійское печенье къ чаю. „Plum-cake“.** $^1/_2$ ф. растопленнаго масла растереть добѣла съ $^1/_2$ ф. мелкаго сахара, положить $^1/_2$ ф. изюму безъ косточекъ, $^1/_2$ ф. перебранной и вымытой коринки, $^1/_2$ ф. пшеничной муки и 7 яицъ, вбивая по одному, не переставая мѣшать, прибавить 1 ложку хорошихъ дрождей, вымѣшать хорошенько. Положить на дно кастрюли или формы, смазанный масломъ кружокъ изъ толстой, намасленной бумаги, вылить тѣсто, вставить въ печь на $1^1/_2$ часа. Вынуть изъ печи, выложить на блюдо, порѣзать ломтиками, подать горячее или холодное. Это печеніе сохраняется очень долго.

1548. **Печенье къ чаю польское.** Взять 3 лож. густыхъ хмелевыхъ дрождей или 3 лота сухихъ, смѣшать съ $^1/_2$ стак. воды и мукой, поставить въ теплое мѣсто. Остальную муку просѣять на столъ, сдѣлать большое углуб-

леніе, положить въ него порубленное или разщипанное на куски чухонское масло, сахаръ, соль, вбить яйца, влить немного молока, замѣсить не очень крутое тѣсто. Когда дрожди поднимутся, смѣшать ихъ съ тѣстомъ, вымѣсить какъ можно лучше, переложить въ чашку, посыпанную мукой, сверху также присыпать мукою, закрыть въ нѣсколько разъ сложеннымъ полотенцемъ, потомъ крышкой и вынести въ холодное мѣсто на 12 часовъ. По истеченіи этого времени, выложить тѣсто (оно должно подняться) на столъ, посыпанный мукою, вымѣсить хорошенько еще разъ, раздѣлить на части, подѣлать, подсыпая муки, маленькія булочки величиною въ лѣсное яблоко, переложить на листъ, смазанный масломъ, на два пальца одну отъ другой; посрединѣ каждой булочки сдѣлать пальцемъ углубленіе, смочить его водою, положить маленькій шарикъ изъ того же тѣста, смазать желткомъ пополамъ съ водою, вставить въ печь на 1/2 часа, чтобы испеклись и хорошо зарумянились.

Выдать: 1 1/4 ф. муки, 7 яицъ, 1 ф. масла, соли, 1 стак. сахару, 3 лож. или 3 лота дрожд., молока, 1 лож. масла смазать листъ.

1549. **Подковки.** Бѣлки взбить въ густую пѣну, всыпать въ нихъ понемногу столько муки, чтобы тѣсто вышло немного гуще, чѣмъ на оладьи, (не плотное) положить въ него дрождей, вымѣшать, присыпать слегка мукою, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ. Когда тѣсто взойдетъ, положить несоленаго чухонскаго, еще лучше сливочнаго масла, мелкаго сахара, очищеннаго и мелко истолченаго сладкаго миндаля, размѣшать, поставить опять въ теплое мѣсто; когда тѣсто взойдетъ во второй разъ, подѣлать изъ него, мокая руки въ сахаръ, маленькія подковки, переложить на листъ, смазанный масломъ, или посыпанный мукою, вставить въ печь на 20 минутъ.

Выдать: 15 бѣлковъ, 1 стол. лож. дрожд., муки, 1/4 ф. чухонск. или сливочн. масла, 1/4 ф. мелк. сахара, 1/2 ф. миндаля.

Можно прибавить розовой воды или 10 зеренъ горькаго миндаля.

1550. **Печенье изъ разсыпчатаго тѣста къ чаю.** Свѣжее несоленое масло растопить, растереть на льду добѣла, вбить по одному, не переставая мѣшать, 5 яицъ, всыпать мелко истолченый сахаръ и муку, размѣшать хорошенько. Сдѣлать изъ бумаги двѣ круглыхъ формы одинаковой величины, поставить ихъ на листъ, разложить поровну тѣсто, испечь. Когда немного остынутъ, вынуть изъ бумаги, положить на одну лепешку густого варенья изъ черной или красной смородины или какого нибудь мармелада, накрыть другою, разрѣзать острымъ ножомъ на небольшіе куски. Это печенье можно подавать къ обѣду какъ пирожное.

Выдать: 1/2 ф. масла, 5 яицъ, 1/2 ф. муки, 1/2 ф. сахару, 1 стак. варенья.

В. Хлѣбъ ржаной, ситный и заварной.

Примѣчаніе. Ржаные простые (рѣшетные) хлѣбы всегда пекутся на водѣ, ситные же хлѣбы можно печь на сывороткѣ или простоквашѣ, но каждый изъ этихъ хлѣбовъ долженъ приготовляться въ особенной квашенкѣ. Мыть квашенку не годится, поэтому необходимо держать ее въ чистомъ и сухомъ мѣстѣ, покрытою скатерткой и сверху деревяннымъ кружкомъ. Въ квашенкѣ всегда нужно оставлять кусокъ тѣста, величиною въ гусиное яйцо, для закваски слѣдующаго хлѣба.

Точно назначить пропорцію муки и воды очень трудно, но приблизительно пропорція такая: на 1/4 ведра воды или простокваши взять 1 ведро муки, которую нужно просушить прежде, чѣмъ ставить хлѣбы. Хорошо испеченый хлѣбъ даетъ припеку 1/3 часть. Если хлѣбъ печется изъ 20 ф. муки, выйдетъ 30 ф. хлѣба. Вынимать хлѣбы изъ печи нужно осторожно, класть однимъ концомъ на столъ, а другимъ прислонить къ рѣшету, чтобы остывала одновременно верхняя и нижняя корка и не выносить въ холодное мѣсто, пока хлѣбы не остынутъ совершенно. Чтобы узнать хороша ли печь, нужно бросить въ нее горсть ржаной муки, если она тотчасъ сгоритъ, значитъ, печь горяча, если исподволь подрумянится, значитъ, можно сажать хлѣбы. Когда всѣ хлѣбы посажены, закрыть заслонку и трубу. Хлѣбы въ 6 ф. пекутся 1 1/2—2 часа, въ 1 ф. 3/4 часа, приблизительно. Печка должна быть чисто выметена. Для ситнаго хлѣба печь должна быть не такъ горяча, какъ для ржаного. Для ситнаго хлѣба растворъ долженъ быть жиже, чѣмъ для ржаного.

1551. **Хлѣбъ ржаной.** Взять кусокъ закваски, съ вечера развести ее тепловатой водою, размѣшать, всыпать въ квашенку 1/3 часть всей назначенной муки, развести назначеннымъ количествомъ подогрѣтой до температуры парного молока водою, размѣшать какъ можно лучше, присыпать сверху мукою, покрыть, поставить въ теплое мѣсто на ночь. Утромъ рано, если муки, которой была насыпана сверху, уже не будетъ видно, всыпать всю остальную муку, положить соли и мѣсить тѣсто до тѣхъ поръ, пока не начнетъ отставать отъ рукъ, накрыть получше, поставить въ теплое мѣсто, а когда хорошо поднимется, переваливать въ небольшіе хлѣбы, дать подняться еще разъ. Лопату посыпать мукою, положить на нее хлѣбъ, сгладить, смачивая руки холодною водою, посадить въ печь. Ржаные хлѣбы можно печь на капустныхъ и хрѣновыхъ листьяхъ. Въ этотъ хлѣбъ можно положить тмина. Готовъ ли хлѣбъ, узнаютъ по его легкости и сильному запаху. Хлѣбы можно печь и въ формахъ. Въ такомъ случаѣ и подходить въ послѣдній разъ они должны въ формахъ.

1552. **Хлѣбъ ситный.** Всыпать 3 ф. хорошихъ пшеничныхъ отрубей, влить 2 гарнца воды, поставить на огонь, варить цѣлый часъ, не давая шибко кипѣть, процѣдить сквозь полотно, остудить до температуры парного молока, влить въ квашенку, всыпать муки такъ, чтобы было жидкое тѣсто, (какъ свѣжая сметана), положить закваску, вымѣшать какъ можно лучше, закрыть и поставить въ теплое мѣсто на всю ночь. Утромъ высыпать остальную муку, положить соли, вымѣсить какъ можно лучше, чтобы отставало отъ рукъ, дать взойти, раздѣлать круглые или длинные хлѣбы, сажать на лопатѣ, посыпанной мукою или мелкими отрубями, обливъ каждый хлѣбъ кипяткомъ. Ситные хлѣбы могутъ подходить въ холодной водѣ; раскатать хлѣбы, опустить ихъ въ чанъ или кадку съ холодною водою и когда хлѣбы всплывутъ наверхъ, сажать въ печь. Если же хлѣбы подходятъ на столѣ,

то опустить въ холодную воду небольшой кусокъ тѣста и сажать хлѣбы, когда онъ всплыветъ наверхъ. (Взять 30 ф. муки).

1553. Хлѣбы ситные заварные. Всыпать въ квашенку 1/3 часть муки, заварить ее крутымъ кипяткомъ, хорошенько размѣшать, накрыть; когда остынетъ, положить закваску, разведенную теплою водою, всыпать половину оставшейся муки, хорошенько размѣшать, покрыть и поставить подходить въ теплое мѣсто, а когда хорошо поднимется, всыпать остальную муку, соли, тмину, мѣсить до тѣхъ поръ, пока тѣсто не будетъ отставать отъ рукъ, закрыть, поставить въ теплое мѣсто. Когда хорошо взойдетъ, раздѣлать хлѣбы какой угодно формы, дать подняться еще разъ, класть хлѣбъ на лопату, посыпанную мукою, смазать пивомъ или квасомъ, посыпать тминомъ или анисомъ, посадить въ печь.

1554. Хлѣбъ ситный къ чаю, венгерскій. Взять немного хорошихъ сушеныхъ грушъ, сливъ, кишмишу перебраннаго и вымытаго, очищеннаго отъ верхней кожицы сладкаго миндалю, порѣзать все мелко, сложить въ чашку, присыпать густо мелкимъ сахаромъ, смочить хорошенько виномъ, смѣшать съ тѣстомъ № 1552 или № 1553, когда оно поднимется въ первый разъ, дать хорошо взойти въ тепломъ мѣстѣ, подѣлать продолговатые хлѣбы, а когда поднимутся еще разъ, класть каждый хлѣбъ на лопату, полить горячей водой, сажать въ печь. Этотъ хлѣбъ очень вкусенъ съ сливочнымъ масломъ. Подается къ чаю.

1555. Хлѣбъ кислосладкій. Влить въ квашенку 20 стак. крутого кипятку, всыпать муки столько, чтобы образовалось тѣсто, въ которомъ ложка могла бы держаться стоймя, выбивать веселкою до тѣхъ поръ, пока не начнетъ отставать отъ веселки, хорошенько закрыть, поставить въ теплое мѣсто; когда остынетъ, всыпать остальную муку, вымѣшать какъ можно лучше. На другой день утромъ вымѣсить, положить въ тѣсто кусокъ закваски и кусокъ чистой дубовой коры; часа въ 2 вымѣсить еще и повторить тоже вечеромъ часовъ въ 9, не вынимая изъ тѣста коры. На третій день утромъ, дубовую кору вынуть прочь, вымѣсить тѣсто, часа въ 2 всыпать 2 горсти мелко покрошенной померанцовой корки, тмину, немного соли, влить 2 полныхъ ложки хорошихъ дрождей и 2 ф. меду, вымѣсить хорошенько, раздѣлать продолговатые или круглые небольшіе хлѣбы, смазать яйцомъ, присыпать тминомъ, посадить въ печь часа на 2. (Муки нужно около 22 ф.). Нужно смотрѣть, чтобы весь подъ печки былъ нагрѣтъ одинаково. Для этого нужно, когда дрова прогорятъ, разгресть угли по всей печкѣ. Печь должна быть, очень горячая. Черезъ часъ передвинуть задніе хлѣбы впередъ, а передніе назадъ, не вынимая ихъ изъ печи.

1556. Хлѣбъ кислосладкій ржаной. Хорошую ржаную муку просѣять на частое рѣшето, всыпать 5 ф. этой муки въ дежку, заварить 10 стак. самаго крутого кипятку, выбить какъ можно лучше, закрыть, оставить на ночь въ тепломъ мѣстѣ. Утромъ всыпать еще муки, хорошенько вымѣсить, накрыть, поставить въ теплое мѣсто; вечеромъ влить 2 стак. закваски (гущи, оставшейся послѣ кваса въ боченкѣ) или оставшійся въ квашнѣ кусокъ тѣста, разведенный 2 стаканами теплой воды, всыпать муки, вымѣсить какъ можно лучше, оставить въ тепломъ мѣстѣ на ночь; утромъ скатать хлѣбы какой угодно формы и посадить въ горячую печь.

Г. Пряники и сырная пасха.

1557. Пряники на яйцахъ сахарные. Взбить въ густую пѣну 6 желтковъ и 3 цѣльныхъ яйца съ 2 ф. мелко толченаго, просѣяннаго сахара, смѣшать съ 1 ф. очищеннаго, порубленнаго сладкаго миндаля, корицей, гвоздикой, кардамономъ и мушкатнымъ орѣхомъ, 1 лотомъ очищеннаго поташу, 2 ф. муки, вымѣсить какъ можно лучше, тонко раскатать, порѣзать кусками какой угодно формы, испечь въ не очень жаркой печи.

1558. Сахарные пряники иначе. Растереть добѣла 7 желтковъ съ 1 фунтомъ толченаго и просѣяннаго сахара, всыпать понемногу, не переставая мѣшать, 36 золотниковъ муки. 2 чайной ложечки очищеннаго поташу, корицы, гвоздики, кардамону, 1/2 ф. мелко толченаго сладкаго миндаля, смѣшать съ пѣной отъ 7 бѣлковъ, бить 2 часа. Сдѣлать коробочки изъ бумаги, смазанной бѣлымъ воскомъ, разлить тѣсто, сверху присыпать рубленымъ миндалемъ, вставить въ печь.

1559. Сахарные пряники на маслѣ. Поколоть небольшими кусками 2 ф. сахару, сложить въ тазикъ или кастрюлю, только смочить водою и когда сахаръ растаетъ, поставить на огонь, вскипятить, смѣшать, подсыпая понемногу, съ 2 ф. муки и 2 ф. самаго свѣжаго сливочнаго масла, корицей, гвоздикой, кардамономъ и 1 лотомъ поташу, вымѣшать какъ можно лучше, поставить въ очень холодное мѣсто на двое сутокъ, а потомъ испечь,

1560. Пряники коричневые. Выпустить въ чашку 8 яицъ, взбивать вѣничкомъ до тѣхъ поръ, пока сдѣлаются густы какъ сметана и побѣлѣютъ, всыпать понемногу, не переставая взбивать, 1 ф. просѣяннаго сахара, 1 ф. муки пшеничной и 1/4 ф. толченой и просѣянной корицы, бить цѣлый часъ, вылить тѣсто на листъ или противень, смазанный бѣлымъ воскомъ, сравнять, украсить очищеннымъ и раздѣленнымъ на двое сладкимъ миндалемъ, вставить въ печь, а когда испечется и остынетъ, порѣзать небольшими кусками. Чѣмъ дольше бить тѣсто, тѣмъ лучше будутъ пряники.

1561. Пряники миндальные. Сладкій и горькій миндаль очистить, сполоснуть въ холодной водѣ, выбрать дуршлаковою ложкою, очень мелко изрубить, смѣшать съ мелкимъ сахаромъ, толченой гвоздикой или кардамономъ, очень мелко истолочь, не прибавляя воды, переложить въ маленькія деревянныя или жестяныя коробочки на облатки, вставить въ печь, подсушить, оглазировать. Масса должна быть клейкая.

Выдать: 2 ф. сладк., 1/3 ф. горьк. миндаля, 1 ф. сахара, 3 золот. гвоздики или кардамона. На глазурь.

1562. **Пряники миндальные иначе.** Мелко изрубить 2 ф. очищеннаго сладкаго миндаля, смѣшать съ 3 ф. муки, 3 ф. мелкаго сахара, корицей, лимонной цедрой, замѣсить на бѣлкахъ такъ, чтобы можно было раскатать, вымѣшивать 1/2 часа, раскатать въ 1/2 пальца толщиною, порѣзать кусками, переложить на листъ, смазанный бѣлымъ воскомъ, вставить въ негорячую печь.

1563. **Еще миндальные пряники.** Сладкій миндаль очистить, мелко порубить, высыпать на листъ, поставить въ печь, чтобы подсохъ и зарумянился. 8 яицъ разбить хорошенько, всыпать муку, просѣянный сахаръ, корицу, кардамонъ безъ верхней кожицы, мушкатный орѣхъ или цвѣтъ, миндаль, вымѣсить какъ можно лучше, переложить въ формочки, испечь.

Выдать: 1 ф. сладк. миндаля, 8 яицъ, 1 ф. муки, 1 ф. сахара, 4 золот. корицы, 2 золот. мушкат. орѣха или цвѣта, 1 золот. кардамона.

1564. **Пряники съ померанцевой коркой.** Яйца растереть съ сахаромъ добѣла, всыпать муку, свареной, мелко изрубленной померанцовой корки, поровну корицы, имбиря, кардамона, 1 чайную ложечку гвоздики, мелко пошинкованнаго сладкаго и горькаго миндаля, мѣшать до тѣхъ поръ, пока не начнетъ отставать отъ чашки, подѣлать небольшіе продолговатые пряники, не подсыпая уже муки, переложить на желѣзный листъ, вставить въ печь. Когда испекутся, вынуть, потомъ подсушить въ легкой печкѣ.

Выдать: 12 яицъ, 1 1/3 ф. сахара, 2 1/4 ф. муки, 2 лож. померанц. корки, 2 чайн. лож. кардамону, 2 чайн. лож. имбиря, 2 чайн. лож. корицы, 1 чайн. лож. гвоздики, 2 стол. лож. пошинкован. сладк. и 2 стол. лож. горьк. миндаля.

1565. **Пряники изъ ржаной муки на меду.** Просѣятъ хорошую ржаную муку черезъ очень частое сито, смѣшать съ пшеничной и картофельной мукой; вскипятить бѣлый чистый медъ, замѣсить на немъ не очень крутое тѣсто, выложить на столъ, выбивать скалкой, пока не сдѣлается бѣлымъ, подѣлать небольшіе пряники, присыпать рубленымъ или шинкованнымъ сладкимъ миндалемъ, испечь,

Выдать: 2 ф. ржан. просѣян. муки, 1/4 ф. шпеничн., 1/8 ф. картофел., 1/2 стак. миндаля.

1566. **Пряники разсыпчатые на меду.** Медъ растереть добѣла, всыпать муку и опять растерать не менѣе 3/4 часа, вбивая по одному желтки, всыпать толченаго кардамона, мелко порубленной померанцовой корки, гвоздики, положить пѣну отъ бѣлковъ, размѣшать осторожно, разложить въ плоскія бумажныя коробки, поставленныя на желѣзный листъ, присыпать толченымъ или мелко порубленнымъ миндалемъ, испечь въ не очень горячей печи, разрѣзать острымъ ножомъ и поставить опять въ легкую печь, чтобы подсохли и сдѣлались разсыпчатые. Если окажется нужнымъ, можно поставить въ печь два—три раза.

Выдать: 4 стак. меду, 1 1/3 ф. крупичат. пшенич. муки, 12 яицъ, 1/3 лота кардамона, 2 стол. полн. лож. померанц. корки, 1/4 лота гвоздики, 1/2 стак. сладк. миндаля.

1567. **Пряники съ цукатами.** Замѣсить тѣсто изъ 1 ф. сухой муки, 10 бѣлковъ, 1 1/2 ф. мелко толченаго и просѣяннаго сахара, 1/2 ф. какого нибудь цуката, вымѣсить хорошенько, раскатать, подѣлать круглые пряники.

1568. **Пряники сахарные.** Смочить просѣянный сахаръ 5/8 стак. воды, поставить на огонь, дать вскипѣть, положить очень мелко нарѣзанную цедру съ лимона, варить до тѣхъ поръ, пока сыропъ сдѣлается густъ какъ для варенья, снять съ огня, вылить въ каменную чашку, дать немного остыть, положить кардамона, корицы, размѣшать, всыпать хорошей, сухой пшеничной муки, замѣсить тѣсто, бить его руками не менѣе 2 часовъ. Желѣзный листъ покрыть бумагой, слегка посыпать мукою, класть на нее по куску тѣста въ родѣ лепешекъ, вставить въ печь, горячую какъ для булокъ, а когда испекутся, оглазировать, подсушить.

Выдать: 5/8 ф. сахара, 1/2 лимона, 1/2 золот. корицы, 1/2 золот. кардамона, 3/4 ф. муки. На бѣлую глазурь.

1569. **Пряники сахарные, съ миндалемъ.** Выпустить въ чашку 4 яйца и 4 бѣлка, взбивать вѣничкомъ около часа, прибавить, подсыпая понемногу и не переставая бить, 1 ф. просѣяннаго сахара, 1/2 ф. картофельной и 12 золотниковъ крупичатой муки, 1 ф. сладкаго, мелко покрошеннаго миндаля, по 1 золотнику корицы, мушкатнаго орѣха и кардамона, вымѣшать какъ можно лучше, разложить въ бумажныя коробочки, испечь.

1570. **Пасха изъ сырого творога.** 8 ф. самаго свѣжаго творога завязать въ салфетку или холщевый мѣшочекъ, положить подъ прессъ вечеромъ, оставить на всю ночь; утромъ рано протереть творогъ сквозь сито или частое рѣшето, смѣшать его хорошенько съ 1/2 ф. самой свѣжей сметаны, 1/2 ф. лучшаго сливочнаго масла, 1 чайной ложечкой соли, 1 стаканомъ мелкаго сахара, толченой и просѣянной ванилью или корицей, переложить въ деревянную форму, обложенную внутри аккуратно салфеткой, сверху положить дощечку, на нее камень, а черезъ сутки выложить осторожно изъ формы на блюдо. Для сырной пасхи необходимо брать все самое свѣжее лучшаго качества.

1571. **Пасха проварная.** Самый свѣжій отжатый творогъ протереть сквозь сито, смѣшать его съ яйцами, сахаромъ, самымъ свѣжимъ сливочнымъ масломъ, густыми, но не кислыми сливками, солью, сложить въ кастрюлю, поставить на плиту и, какъ только творогъ начнетъ чуть закипать, сейчасъ же снять съ огня, поставить на ледъ и мѣшать, пока остынетъ; переложить въ деревянную форму, обложенную внутри салфеткой, прикрыть сверху дощечкой, наложить гнетъ, и часа черезъ 4 вынести на ледъ. На слѣдующій день выложить изъ формы и употреблять. На форму средней величины взять 4 1/2 ф. отжат. творога, 5 яицъ, 2/3 ф. сливочнаго масла, 1 бут. сливокъ, 2 стакана мелкаго сахара, соли. Можно прибавить ванили для запаха.

1572. **Пасха проварная иначе.** 5 ф. свѣжаго творога отжать, протереть сквозь сито; положить въ кастрюлю ³/₄ ф. самаго свѣжаго сливочнаго масла, 1 ф. сметаны, 4 яйца, 1½ стак. сахара, поставить на плиту, дать вскипѣть разъ, не переставая мѣшать, вылить въ творогъ, вбить 1 сырое яйцо, вымѣшать хорошенько, переложить въ форму, обложенную салфеткой, снести на ледъ, наложить легкій гнетъ. На слѣдующій день выложить изъ формы, убрать изюмомъ безъ косточекъ или кишмишемъ и сладкимъ миндалемъ.

1573. **Пасха съ фисташками.** 6 ф. свѣжаго отжатаго творога протереть сквозь сито, положить въ него 2 стак. мелкаго сахара, истолченаго съ ½ палочкой ванили, 8 сырыхъ яицъ, 1 ф. самаго свѣжаго не соленаго сливочнаго масла, 1 ф. очищенныхъ и мелко порубленныхъ фисташекъ, влить 8 стак. густыхъ сливокъ, перемѣшать хорошенько, сложить въ форму, снести на ледъ, держать подъ прессомъ сутки, а затѣмъ вынуть изъ формы.

1574. **Пасха превосходная.** На 5 ф. свѣжаго изъ подъ пресса, протертаго сквозь сито творога, взять 8 яицъ, 1 ф. самаго свѣжаго несоленаго сливочнаго масла, 2 ф. самой лучшей сметаны, сложить въ кастрюлю, поставить на плиту, мѣшать лопаточкой, не переставая, и, какъ только творогъ начнетъ чуть закипать, снять съ огня, всыпать толченой и просѣянной корицы, 1 чайн. ложечку, гвоздики ¼ лож., 2 стак. сахара, истолченаго съ палочкой ванили и просѣяннаго, ³/₄ ф. мелко покрошенныхъ цукатовъ: апельсинной, лимонной, дынной и арбузной корки, мѣшать на льду, пока остынетъ, переложить въ форму, обложенную салфеткой, сверху дощечку и прессъ на 10—12 часовъ.

ОТДѢЛЕНІЕ XIV.

Варенье сахарное, медовое, желе, пастила, обсахаренные фрукты и ягоды, смоквы, цукаты, мармеладъ, разные консервы изъ ягодъ и фруктовъ, нуга, помадка, разные сыропы.

А. Варенье сахарное.

1575. Вишни съ розовой водой.
1576. Вишни безъ воды.
1577. Варенье изъ сливъ.
1578. Варенье изъ сливъ другимъ манеромъ.
1579. Варенье изъ черныхъ сливъ.
1580. Варенье изъ венгерскихъ сливъ.
1581. Ренклоды (сливы).
1582. Клубника полевая.
1583. Клубника садовая.
1584. Земляника садовая.
1585. Малина.
1586. Малина дкугимъ манеромъ.
1587. Еще малина.
1588. Варенье изъ красной смородины.
1589. Варенье изъ черной и бѣлой смородины.
1590. Крыжовникъ.
1591. Крыжовникъ другимъ манеромъ.
1592. Крыжовникъ зеленый.
1593. Черешни бѣлыя.
1594. Черешни красиыя.
1595. Барбарисъ.
1596. Варенье изъ недозрѣл. винограда.
1597. Варенье изъ спѣлаго винограда.
1598. Рябина.
1599. Ежевика.
1600. Брусника съ яблоками.
1601. Клюква.
1602. Кизилъ.
1603. Алыча.
1604. Шиповникъ.
1605. Варенье изъ айвы.
1606. Грецкіе орѣхи.
1607 Грецкіе орѣхи другимъ манеромъ.
1608. Варенье изъ бадраджановъ.
1609. Варенье изъ розъ.
1610. Розовое варенье друг. манеромъ.
1611. Яблоки.
1612. Яблоки съ мармеладомъ.
1613. Груши.
1614. Персики и абрикосы.
1615. Абрикосы и персики съ кожицей.
1616. Померанцы.
1617. Лимоны.
1618. Дыня.
1619. Дыня другимъ манеромъ.
1620. Арбузъ.
1621. Варенье изъ салата.
1622. Маленькія яблочки.
1623. Еше яблочки (коробовки).
1624. Ананасы.

Б. Обсахаренные фрукты и ягоды.

1625. Вишни сухія.
1626. Другимъ манеромъ.
1627. Рябина.
1628. Груши и яблоки.
1629. Другимъ манеромъ.
1630. Глазированные каштаны.
1631. Померанцовая корка.
1632. Арбузная корка.
1633. Дынная корка.

Отдѣленіе XIV.

Варенье сахарное, медовое, желе, пастила, обсахаренные фрукты и ягоды, смоквы и проч.

А. Варенье сахарное.

Примѣчаніе. Фрукты и ягоды для варенья нужно брать самые свѣжіе и не перезрѣлые. Варить варенье нужно сперва на большомъ огнѣ т. е., чтобы раза 3—4 вскипѣло ключемъ, каждый разъ снимать тазикъ съ огня, чтобы снять пѣну, а потомъ доваривать на легкомъ огнѣ. Когда ягоды сдѣлаются прозрачными и полными, а сиропъ густымъ, и остывшій подернется тонкой пленкой,—значитъ, варенье готово. Тогда снять его съ огня, вылить въ чистую миску, прикрыть салфеткой, но не крышкой, и когда остынетъ совершенно, лучше на другой день, переложить въ сухія небольшія баночки, (въ 2—3 ф.) потому что въ большихъ оно скорѣе портится, наложить кружокъ изъ бумаги который хорошо намочить въ ромѣ, завязать восковой бумагой или пузыремъ. Сахаръ нужно брать хорошій, разсчитывая по $1^1/_2$—2 ф. на 1 ф. ягодъ, если варенье варится на зиму и по 1 ф., если варится для немедленнаго употребленія.

Пѣну снять нужно чисто, чтобы ничего не осталось, иначе варенье закиснетъ. Съ точностію опредѣлить время, нужное для варки того или другого варенья, очень трудно, т. к. это зависитъ отъ степени зрѣлости ягодъ, отъ силы огня и проч., но кислыя ягоды, какъ смородина, барбарисъ, кизилъ, нужно варить менѣе. Варить варенье нужно непремѣнно въ мѣдномъ тазикѣ, такъ какъ отъ луженой посуды портится цвѣтъ варенья. Держать варенье нужно въ сухомъ и холодномъ мѣстѣ.

Переваривать варенья не слѣдуетъ,—оно теряетъ свой ароматъ и засахаривается. Если заготовляется много варенья и разнаго сорта, слѣдуетъ записать родъ варенья и № банки.

1575. Вишни съ розовой водой. Перебрать вишни, перемыть въ холодной водѣ, косточки вынуть осторожно, чтобы не разрывать ягодъ, свѣсить и на каждый фунтъ вишенъ взять $1^1/_2$ ф. сахара и 1 стак. воды. Сахаръ и воду кипятить въ тазикѣ, снимая пѣну, до тѣхъ поръ, пока сиропъ не сдѣлается прозрачнымъ и не будетъ затягиваться на ложкѣ, положенной на ледъ, тоненькой пѣнкой; тогда всыпать вишни, прокипятить на сильномъ огнѣ раза 3—4, снимая пѣну, а затѣмъ доварить на легкомъ огнѣ. Когда варенье будетъ почти готово, влить нѣсколько ложекъ розовой воды, прокипятить нѣсколько разъ.

1576. **Вишни безъ воды.** Вишни вычистить; дно тазика смочить 2—3 ложками воды, положить вишни, пересыпая каждый рядъ мелкимъ сахаромъ, поставить на огонь, варить сначала на сильномъ, а потомъ на слабомъ огнѣ, встряхивая почаще, чтобы не пригорѣло. На фунтъ ягодъ взять 2 ф. сахара. Точно такъ же варится малина, клубника и земляника.

1577. **Варенье изъ сливъ.** Сливы должны быть не совершенно зрѣлыя; ихъ нужно обтереть сухимъ полотенцемъ, проколоть въ нѣсколькихъ мѣстахъ тоненькой деревянной спичкой, разрѣзать вдоль только такъ, чтобы можно было вынуть косточку, свѣсить и на 1 ф. сливъ взять 2 ф. сахара и 2 стак. воды, сварить густой сиропъ, опустить сливы и варить какъ сказано въ примѣчаніи. Чтобы придать варенью пріятный запахъ, положить истолченой ванили, завязанной въ тоненькую тряпочку или кисейку.

1578. **Варенье изъ сливъ другимъ манеромъ.** Несовсѣмъ зрѣлыя сливы наколоть иглой, сложить въ чашку, налить крутымъ кипяткомъ, дать стоять до тѣхъ поръ, пока вода остынетъ, откинуть на сито, сложить въ миску. Сварить сиропъ изъ $1^1/_2$ ф. сахара и $1^1/_2$ стак. воды (на 1 ф. сливъ), остудить, облить имъ сливы. На другой день сиропъ слить, вскипятить раза 3—4, остудить, залить сливы; на третій повторить тоже самое. Въ четвертый день вскипятить сиропъ, положить кусокъ ванили, всыпать сливы и варить, снимая пѣну. Когда сливы сварятся, перелить варенье въ миску и холодное переложить въ банки.

1579. **Варенье изъ черныхъ сливъ.** Хорошія зрѣлыя, но не перезрѣлыя черныя сливы, положить въ миску, обварить кипяткомъ изъ самовара; когда кожица на нихъ полопается, снять ее, а сливы положить въ холодную воду со льдомъ и поставить на ледъ на 12 часовъ. По истеченіи этого времени, вынуть сливы, сполоснуть ихъ въ холодной водѣ, откинуть на сито, чтобы вода стекла совершенно. Смѣрить сливы стаканомъ и на каждый взять 2 стак. воды и $2^1/_2$ стак. сахара, сварить не густой сиропъ, остудить его такъ, чтобы рука терпѣла, всыпать сливы и варить до готовности, снимая пѣну.

1580. **Варенье изъ венгерскихъ сливъ.** Несовсѣмъ зрѣлыя венгерскія сливы проколоть въ нѣсколькихъ мѣстахъ тоненькой спичкой или толстой иглой, бросая ихъ тотчасъ же въ очень холодную воду; сложить сливы въ тазикъ, налить холодной водой, поставить на огонь и когда вода закипитъ, а сливы всплывутъ наверхъ, отставить тазикъ, держать такъ, пока сливы упадутъ на дно, тогда опять поставить тазикъ на огонь и когда сливы опять начнутъ всплывать наверхъ, снять съ огня, откинуть осторожно на сито. Только при исполненіи этого можно разсчитывать на полную удачу. Когда вода стечетъ совершенно, переложить сливы въ банку. На 1 ф. сливъ взять 2 ф. сахара и 2 стак. воды. Сварить сиропъ изъ полной пропорціи воды и половины отвѣшеннаго сахара, остудить, вылить на сливы, дать стоять сутки, слить сиропъ, прибавить въ него половину оставшагося сахара, вскипятить нѣсколько разъ и остывшимъ залить сливы. На третій день слить сиропъ, всыпать въ него остальной сахаръ, вскипятить, положить кусокъ ванили и сливы, дать вскипѣть раза два, доварить на легкомъ огнѣ. Наблюдать, чтобы не разварились.

1581. **Ренклоды (сливы).** Выбрать твердыя, не перезрѣлыя ренклоды, обрѣзать корешки до половины, поколоть иглой въ нѣсколькихъ мѣстахъ, сложить въ тазикъ, налить холодной водой, поставить на огонь и какъ только начнетъ закипать, отставить, выбрать сливы въ миску, налить очень холодой водой на нѣсколько часовъ, откинуть на сито. Сварить сиропъ изъ $1^1/_2$ ф. сахара и 1 стак. воды, (на 1 ф. сливъ) опустить сливы, разъ вскипятить, вынуть сливы друшлаковою ложкою въ миску, а сиропъ прокипятить еще раза 3, вылить горячій на ренклоды. На второй и третій день повторить тоже самое. На четвертый день слить сиропъ, уварить до надлежащей густоты, положить сливы, вскипятить, снимая пѣну. Какъ только будутъ готовы, вылить варенье въ миску. Еслибы черезъ нѣсколько дней сиропъ оказался жидокъ, слить его, прокипятить нѣсколько разъ и горячій вылить на сливы, а когда остынетъ, переложить варенье въ банки и не закрытыя, вставить въ кастрюлю съ холодной водой, поставить на большой огонь на 15—20 минутъ, вынуть банки только тогда, когда вода въ кастрюлѣ остынетъ совершенно, завязать банки и держать въ холодномъ и сухомъ мѣстѣ.

1582. **Клубника полевая.** Ягоды тщательно перебрать, очистить отъ вѣточекъ и листьевъ и на каждый фунтъ ягодъ взять $1^1/_2$ ф. сахару и $1^1/_2$ стак. воды, уварить хорошо сиропъ, всыпать ягоды и варить какъ сказано въ примѣчаніи. Нужно пробовать почаще и какъ только ягоды проварятся и внутри не будетъ кислоты, сейчасъ же снять съ огня и перелить въ чашку Такъ же варится и земляника.

1583. **Клубника садовая.** Снять осторожно, чтобы не помять ягоды, зеленые листочки, обмакнуть въ спиртъ или бѣлый ромъ, уложить рядомъ на большое блюдо, густо присыпать мелко истолченымъ сахаромъ, поставить на ледъ. На другой день сварить густой сиропъ изъ 1 стак. воды и $1^1/_2$ ф. сахара на 1 ф. ягодъ, всыпать клубнику, варить сперва на большомъ, а потомъ на слабомъ огнѣ, осторожно снимая пѣну, и когда ягоды совершенно потеряютъ кислоту, перелить въ миску, а на другой день переложить въ банки.

1584. **Земляника садовая.** Не перезрѣлую, твердую собранную въ сухой ясный день землянику очистить отъ листочковъ, сложить на блюдо рядами, спрыснуть хорошенько самымъ крѣпкимъ спиртомъ, присыпать очень мелко истолченымъ и просѣяннымъ сахаромъ, поставить на ледъ или въ холодный погребъ. На другой день сварить сиропъ изъ 1 стак. воды и $1^1/_2$ ф. мелкаго сахара на каждый ф. ягодъ, всыпать ягоды осторожно, не выливая сока, образовавшагося на блюдѣ и варить какъ клубнику.

1585. **Малина.** Собрать малину въ солнечный день, снять съ вѣточекъ, разложить на блюдо, спрыснуть хорошимъ бѣлымъ ромомъ. На 1 ф. малины взять 1 стак. воды и $1^1/_2$ ф. сахара, сварить густой сиропъ, остудить, всы-

пать ягоды, встряхнуть тазикъ, поставить на огонь; когда вскипитъ, отставить, снять пѣну, опять поставить на огонь, варить, снимая тазикъ всякій разъ какъ варенье закипитъ. Ложкой мѣшать не слѣдуетъ, чтобы не помять ягоды, а только встряхивать тизикъ. Малина варится очень не долго.

1586. **Малина другимъ манеромъ.** Сложить перебранныя не перезрѣлыя ягоды малины въ эмальированный котелокъ или тазикъ, пересыпая каждый фунтъ малины 1½ ф. просѣяннаго сахара, поставить на ночь на ледъ. На другой день, не перекладывая ягодъ, поставить тазикъ на огонь, не прибавляя ни капли воды, варить, снимая пѣну около ½ часа. Чѣмъ тоньше слой ягодъ, тѣмъ скорѣе варится варенье. Варить на самомъ легкомъ огнѣ, а еще лучше на спиртѣ.

1587. **Еще малина.** Смочить дно мѣднаго тазика 2—3 лож. воды; свѣжую малину свѣсить, уложить рядами въ тазикъ, пересыпая каждый мелко столченымъ сахаромъ, (1½ ф. на 1 ф. ягодъ); поставить на жаровню, вливать по чайной ложечкѣ холодной воды въ то мѣсто, гдѣ будетъ прокипать; когда хорошо закипитъ все варенье, снять съ огня, встряхнуть тазикъ, опять поставить и варить такъ, пока ягоды проварятся и сыропъ, застывая на ложкѣ, будетъ морщиться.

1588. **Варенье изъ красной смородины.** Красную крупную смородину снять съ вѣточекъ, вычистить сѣмячки, сполоснуть въ холодной водѣ, откинуть на чистое сито, опустить въ готовый сыропъ и варить какъ обыкновенно. На 1 ф. вычищенной смородины взять 2 стак. воды и 2 ф. сахара. Если варенье варится для домашняго употребленія, (для пироговъ, тортовъ и проч.) то можно ягоды не чистить, а только срѣзать засохшіе листочки и сполоснуть въ холодной водѣ. Взять на 1 ф. ягодъ 1¼ ф. сахара. Точно такъ же варится и спѣлый крыжовникъ.

1589. **Варенье изъ черной и бѣлой смородины.** Варится такъ же, какъ изъ красной смородины № 1588.

1590. **Крыжовникъ не зрѣлый.** Взять несовсѣмъ зрѣлаго англійскаго крыжовника, сдѣлать небольшой надрѣзъ вдоль, вычистить всѣ сѣмячки, опустить въ очень холодную воду, поставить въ погребъ или ледникъ на трое сутокъ, мѣняя воду утромъ и вечеромъ. Сварить сыропъ изъ 1 стак. воды и 2 ф. сахара на 1 ф. ягодъ, крыжовникъ откинуть на сито, дать стечь водѣ, встряхивая сито отъ времени до времени, всыпать ягоды въ кипящій сыропъ, прокипятить раза три, вылить въ миску, покрыть тонкой холстиной. На другой день выбрать ягоды, дать стечь сыропу, вскипятить его и кипящій вылить на ягоды, повторять это, пока крыжовникъ сдѣлается прозрачнымъ и мягкимъ. Тогда ягоды выбрать, сыропъ уварить до надлежащей густоты и чуть теплый вылить на ягоды, а на другой день переложить въ банки. Въ это варенье можно положить кусокъ ванили.

1591. **Крыжовникъ другимъ манеромъ.** Незрѣлый зеленый крыжовникъ вычистить, сложить въ миску, слегка присолить, поставить въ холодное мѣсто. Черезъ 24 часа крыжовникъ сполоснуть хорошенько въ холодной водѣ со льдомъ, откинуть, залить кипяткомъ, откинуть на сито, перелить самой холодной водой. Взять на 1 ф. ягодъ, 1½ ф. сахара и 1 стак. воды, сварить не густой сыропъ, вылить на сложенный въ миску крыжовникъ. На третій день слить сыропъ, прокипятить нѣсколько разъ и горячій вылить опять на ягоды, оставить на сутки; утромъ опять слить сыропъ, прокипятить, снять пѣну и горячій опять вылить на крыжовникъ. На пятый день откинуть ягоды на сито, сыропъ доварить, всыпать въ него крыжовникъ, вскипятить два раза, вылить въ миску.

1592. **Крыжовникъ зеленый.** Взять только что собраннаго незрѣлаго крыжовника не позже 15 іюня, вычистить сѣмячки, сполоснуть въ холодной водѣ, откинуть на сито и когда вода стечетъ совершенно, свѣсить ягоды, сложить въ чашку, залить спиртомъ или хорошой крѣпкой водкой, накрыть, дать стоять часъ, откинуть на сито. Положить вишневыхъ листьевъ въ большую кастрюлю, налить холодною водой, поставить на огонь, прокипятить хорошенько разъ 5—6, облить этимъ отваромъ нѣсколько разъ крыжовникъ, а затѣмъ поливать его холодной водой со льдомъ до тѣхъ поръ, пока не остынетъ. Сварить сыропъ изъ 1 стак. воды и 1½ ф. сахара на 1 ф. крыжовника, (очищеннаго) высыпать ягоды, вскипятить на сильномъ огнѣ раза три, снимая каждый разъ тазикъ съ огня на нѣсколько минутъ, а потомъ доварить на самомъ легкомъ огнѣ.

1593. **Черешни бѣлыя.** Бѣлыя черешни заразъ по многу варить не слѣдуетъ. Сначала нужно поставить на жаровню сыропъ, взявъ на 1 ф. ягодъ 1½ ф. сахара и 1 стак. воды, и пока сыропъ будетъ вариться и остывать, чистить черешни, потому что вычищенныя онѣ скоро чернѣютъ. Когда сыропъ сварится и остынетъ такъ, что палецъ можетъ терпѣть, всыпать въ него черешни безъ сока, который вытечетъ изъ нихъ, поставить на очень большой огонь, чтобы варенье скоро закипѣло и когда ягоды сварятся до половины, выдавить сокъ изъ лимоновъ черезъ кисейку, положить толченой ванили, завязанной въ кисею, доварить на легкомъ огнѣ, снимая пѣну. Лимонный сокъ нужно прибавлять непремѣнно, такъ какъ черешни слишкомъ прѣсны. Это чрезвычайно красивое и вкусное варенье.

1594. **Черешни красныя.** Варятся такъ же, какъ и бѣлыя только безъ лимоннаго сока.

1595. **Барбарисъ.** Взять спѣлыхъ ягодъ барбариса, перебрать, сполоснуть въ холодной водѣ, откинуть на сито, свѣсить. Сварить сыропъ изъ 1 стак. воды, 2 ф. сахара на 1 ф. ягодъ, всыпать барбарисъ и варить, снимая пѣну. Барбарисъ можно варить цѣлыми вѣточками.

1596. **Варенье изъ недозрѣлаго винограда.** Несовсѣмъ созрѣвшія еще ягоды винограда (бѣлаго) сперва отварить въ соленой водѣ, чтобы ягоды не потеряли своего зеленаго цвѣта, снять съ огня, накрыть полотенцемъ, дать остыть, перелить холодной водой, откинуть на сито, чтобы вся вода стекла. Сахаръ мелко столочь, всыпать въ тазикъ, смочить виноградным сокомъ, всыпать ягоды, варить на самомъ легкомъ огнѣ, снимая пѣну. На 1 ф. винограда берется $1^1/_4$ ф. сахара и $^1/_2$ стак. виноградного сока. Вмѣсто соли можно положить въ воду очищенной толченой селитры, а еще лучше очищенной соды (двууглекислой).

1597. **Варенье изъ спѣлаго винограда.** Для варенья берется толстокожій, самый крупный, мясистый виноградъ. Сѣмячки нужно осторожно вычистить; сахаръ мелко истолочь, налить виноградным сокомъ, поставить на огонь, уварить, снимая пѣну, всыпать ягоды и варить какъ обыкновенно. На 1 ф. бѣлаго винограда взять $1^1/_4$ ф. сахара и 1 стак. виноградного сока.

1598. **Рябина.** Варится такъ же, какъ и красная смородина.

1599. **Ежевика.** Ягоды отобрать самыя крупныя и спѣлыя. Сварить сыропъ изъ 1 стак. воды, $1^1/_4$ ф. сахара на 1 ф. ежевики, всыпать ягоды и варить какъ обыкновенно сперва на большомъ, а потомъ на слабомъ огнѣ, снимая пѣну. Это варенье очень идетъ къ вафлямъ, бисквитному пирогу, драченѣ и проч. мучнымъ пирожнымъ.

1600. **Брусника съ яблоками.** Сладкія яблоки, разсчитывая по 3—4, смотря по величинѣ, на 1 ф. перебранной брусники, очистить отъ кожицы, разрѣзать на четвертинки, или нарѣзать ломтиками, сердцевинку и сѣмячки прочь. На 1 ф. брусники сварить сыропъ изъ $1^1/_2$ ф. сахара и $1^1/_2$ стак. воды; сперва отварить въ немъ яблоки до половины готовности, а потомъ уже всыпать бруснику и варить, опустивъ 2—3 серебряныя чайныя ложечки, такъ какъ серебро отнимаетъ горечь. Для запаха можно положить лимонной цедры, кто любитъ. Бруснику варятъ и безъ яблокъ; тогда взять на сыропъ $1^1/_2$ ф. сахара и 1 стак. воды.

1601. **Клюква.** На 1 ф. клюквы взять $1^1/_2$—2 ф. сахара и 1 стак. воды и варить какъ ежевику № 1599. Для запаха можно положить кусокъ ванили или корицы.

1602. **Кизилъ.** Кизилъ чистить слѣдуетъ такъ: взять гусиное перо, срѣзать конецъ, наложить отверстіемъ на тонкій конецъ ягоды, нажать, вынуть косточку. Когда всѣ ягоды будутъ перечищены, свѣсить ихъ, взять на 1 ф. кизила $1^1/_2$ ф. сахара и $1^1/_2$ стак. воды, варить какъ обыкновенно.

1603. **Алыча.** Варится такъ же, какъ и сливы № 1577 или № 1581.

1604. **Шиповникъ.** Собрать зрѣлыя (красныя), крупныя ягоды шиповника, сдѣлать маленькое отверстіе съ одного конца, вынуть осторожно, чтобы не порвать ягоды, всѣ сѣмячки и тоненькія волоски; потомъ взять спичку, обернуть ее кусочкомъ тонкаго холста, вытереть ею, насколько возможно лучше, середину каждой ягоды, перемыть шиповникъ нѣсколько разъ въ холодной водѣ, сложить въ каменную чашку, обварить крутымъ кипяткомъ изъ самовара раза три, откинуть на сито, разложить ягоды на столѣ, покрытомъ скатертью. Когда стечетъ вся вода, свѣсить ягоды и на каждый фунтъ шиповника взять 2 ф. сахара и $1^1/_2$ стак. воды, сварить сыропъ, всыпать ягоды и варить какъ обыкновенно, снимая пѣну.

1605. **Варенье изъ айвы.** Спѣлую желтую айву очистить отъ кожицы, порѣзать небольшими кусками, класть сейчасъ же въ холодную воду; сердцевину и все твердое вырѣзать прочь. Воду вскипятить, опустить въ нее куски айвы, варить до мягкости, откинуть на сито. Приготовить густой сыропъ, снять всю пѣну, положить куски айвы, кусокъ ванили и варить до тѣхъ поръ, пока айва и сыропъ не получатъ розоватаго цвѣта. На 1 ф. айвы взять 2 ф. сахара и 1 стак. воды, въ которой варилась айва.

1606. **Грецкіе орѣхи.** Нужно взять самые маленькіе орѣхи, пока въ нихъ нѣтъ еще ядра, снять верхнюю первую кожицу, поколоть толстой иглой со всѣхъ сторонъ, сложить въ чашку, налить холодной водой, оставить на недѣлю, перемѣняя воду утромъ и вечеромъ. На 8 сутки насыпать въ воду извести, положить орѣхи, оставить на всю ночь. Утромъ воду съ известкой слить, орѣхи перемыть, мѣняя воду разъ 10; развести бѣлый медъ водою, опустить орѣхи, вскипятить, слить прочь, повторить это 3 раза, дѣлая каждый разъ сыропъ слаще; послѣ третьяго раза откинуть орѣхи на сито, смѣрить. На 1 стак. орѣховъ взять $1^1/_2$ стак. мелкаго сахара, 1 стак. воды, сварить сыропъ, положить въ него орѣхи, завязанныхъ въ тоненькую тряпочку или кисейку гвоздики въ зернахъ, толченой корицы и кардамону. Варенье должно быть темнаго цвѣта. Такъ варятъ орѣхи на Кавказѣ.

1607. **Грецкіе орѣхи другимъ манеромъ.** Очистить орѣхи какъ сказано выше, положить въ холодную воду съ небольшимъ количествомъ квасцовъ на однѣ сутки. Утромъ слить воду, перемыть хорошенько орѣхи въ нѣсколькихъ водахъ, налить чистой холодной водой и варить, пока сдѣлаются совершенно мягкими, тогда откинуть на сито и поскорѣе положить въ холодную воду съ лимоннымъ сокомъ, чтобы орѣхи не почернѣли. На другой день выбрать орѣхи на сито, дать стечь водѣ, смѣрить, сложить орѣхи въ банки. Взять на 1 стак. орѣховъ $1^1/_2$ стак. мелкаго сахара, раздѣлить его на 4 части. Изъ одной сварить сыропъ, остудить, вылить на орѣхи; на слѣдующій день слить сыропъ, прибавить въ него сахару, прокипятить нѣсколько разъ, остудить, залить орѣхи, повторить это 4 раза, на пятый день слить сыропъ, уварить его, опустить орѣхи, прокипятить, чисто снять пѣну, влить нѣсколько капель бергамотнаго масла и когда остынетъ, переложить въ банки.

1608. **Варенье изъ бадраджановъ.** Срѣзать самые молоденькіе, небольше вершка, бадраджаны съ стебелькомъ, очистить отъ кожицы, стебельки тоже

слегка оскоблить, класть въ холодную воду, чтобы не почернѣли, хорошенько перемыть, сложить въ чашку, налить на 5 часовъ извѣстковой водой, откинуть на сито, опять перемыть въ чистой водѣ, проварить такъ же, какъ орѣхи № 1606 въ водѣ съ медомъ, откинуть на сито. Сварить сыропъ, опустить въ него бадраджаны, варить до готовности, снимая пѣну, съ 1 золот. гвоздики. 1 столов. ложкой толченой корицы, 20 зернами кардамона, завязанными въ кисейку. На 100 шт. бадраджановъ взять 7 ф. сахара и 7 стак. воды. Это варенье очень вкусно.

1609. **Варенье изъ розъ.** Набрать только что распустившихся розовыхъ розъ, срѣзать прочь всѣ бѣлые кончики лепестковъ, розовые обдать кипяткомъ, откинуть на сито, переливать очень холодной водой, пока листья остынутъ. На 1 ф. розовыхъ листьевъ взять 2 ф. сахара и $1^1/_2$ стак. розовой или простой воды, сварить сыропъ, опустить розовые листья, выжать сокъ изъ лимоновъ, варить сперва на большомъ, а потомъ на слабомъ огнѣ. Когда листья сдѣлаются мягки и не будутъ плавать сверху,—варенье готово. Если варенье не достаточно душисто, влить въ него 3—4 капли розоваго масла. На 1 ф. розовыхъ листьевъ взять два большихъ лимона. Переваренное варенье получаетъ темный, некрасивый цвѣтъ.

1610. **Розовое варенье другимъ манеромъ.** Приготовить розовые листья какъ сказано выше, сложить на друшлакъ, обварить ихъ кипяткомъ, мѣшая ложкой, чтобы не всплывали наверхъ и сейчасъ же опустить друшлакъ въ холодную воду со льдомъ такъ, чтобы она покрыла всѣ листья, повторить это раза три, отжать листья хорошенько, сложить на блюдо, выжать на каждый фунтъ листьевъ сокъ изъ 2 большихъ лимоновъ, всыпать 1 стак. мелкаго сахара и перетереть листья хорошенько. Изъ остальнаго сахара (2 ф. на 1 ф. листьевъ) сварить сыропъ, положить розовыя листья и варить какъ сказано въ № 1609.

1611. **Яблоки.** Для варенья берутся преимущественно сладкія яблоки, такъ какъ кислыя развариваются. Срѣзать верхнюю кожицу, разрѣзать яблоки на 4 части, или придать имъ какую угодно форму, вынуть сердцевинки и сѣмячки, отварить до половины готовности въ водѣ, откинуть на сито; въ воду же положить кожицу и еще нѣсколько шт. яблокъ, прокипятить нѣсколько разъ, процѣдить сквозь частую салфетку, вымытую безъ мыла. На 1 ф. яблокъ взять $1^1/_2$ стак. воды, въ которой варились яблоки и $1^1/_2$ ф. сахара, сварить сыропъ, опустить въ него яблоки, доварить. Черезъ нѣсколько дней, если нужно, слить сыропъ, подварить и холодный вылить на яблоки.

1612. **Яблоки съ мармеладомъ.** Не крупныя яблоки очистить, положить въ холодную воду, чтобы не потемнѣли. На 1 ф. яблокъ взять $1^1/_2$ ф. сахара и $1^1/_2$ стак. воды; изъ половины отвѣшаннаго сахара сварить густой сыропъ, опустить въ него откинутыя на сито яблоки, варить до тѣхъ поръ, пока они не сдѣлаются мягкими, но не разварить, осторожно вынуть сердцевину и сѣмячки, наполнить пустоту какимъ угодно мармеладомъ, закрыть

отверстіе апельсинной коркой, свареной въ сахарѣ, уложить въ банки отверстіями вверхъ; въ сыропъ всыпать остальной сахаръ, уварить до надлежащей густоты, остудить, залить яблоки.

1613. **Груши.** Крупныя, ароматичныя, крѣпкія груши очистить отъ верхней кожицы, вынуть перочиннымъ ножечкомъ всѣ сѣмячки, оставить корешокъ длиною въ $^1/_2$ вершка, свѣсить груши, сложить въ тазикъ, налить холодной водой, поставить на огонь, сварить почти до готовности, сложить на сито, а воду процѣдить. Приготовить сыропъ изъ $1^1/_4$ стак. воды, въ которой варились груши и 1 ф. сахара на 1 ф. грушъ, опустить въ него фрукты, доварить ихъ совершенно, вылить въ миску; остывшее варенье сложить въ банки. Дня черезъ 4—5 слить сыропъ, подварить его, остудить, вылить на груши. Въ это варенье прибавляютъ ванили или гвоздики.

1614. **Персики и абрикосы безъ кожицы.** Несовсѣмъ зрѣлые персики или абрикосы очистить отъ верхней кожицы, сложить въ тазикъ, обдать кипяткомъ, накрыть, дать стоять минутъ 7—8, вынуть, перелить холодной водой со льдомъ, откинуть на сито. На каждый фунтъ персиковъ взять 1 стак. воды и $1^1/_4$ ф. сахара, сварить сыропъ, опустить персики, вскипятить раза два, вылить въ миску, закрыть чистой бумагой. На другой день сыропъ слить, прокипятить, горячій вылить на персики; на третій день повторить тоже самое; на четвертый, слить сыропъ, уварить его, положить персики; сварить до готовности, перелить въ миску, накрыть бумагой, а черезъ 3 дня посмотрѣть, и если сыропъ сталъ жидокъ, то персики сложить въ банки, а сыропъ еще разъ подварить, прибавивъ сахара, остудить и вылить на персики.

1615. **Абрикосы или персики съ кожицей.** Неперезрѣлые абрикосы или персики проколоть въ нѣсколькихъ мѣстахъ тоненькой деревянной шпилькой, сложить въ тазикъ, налить теплой водой, вскипятить одинъ разъ, отставить, дать стоять $^1/_4$ часа, вынуть персики на сито, а воду, въ которой они варились, поставить въ холодное мѣсто, переливъ ее въ каменную или фаянсовую чашку. На другой день опять вскипятить въ ней персики, вынуть ихъ на сито, чтобы стекла вся вода и персики немного обсохли, свѣсить и на 1 ф. персиковъ или абрикосовъ взять $1^1/_2$ ф. сахара и 1 стак. воды, въ которой варились персики, сварить сыропъ, остудить и въ теплый положить фрукты, варить на легкомъ огнѣ, снимая пѣну, Если черезъ нѣсколько дней сыропъ окажется жидкимъ, слить его, прибавить мелкаго сахара, уварить, остудить вылить на персики.

1616. **Померанцы.** Мочить померанцы въ холодной водѣ 10—12 дней, мѣняя воду каждый день, положить въ тазикъ, налить холодной рѣчной водой и варить до тѣхъ поръ, пока можно будетъ легко проколоть ихъ соломенкой, вынуть, покрыть полотенцемъ, сложеннымъ вчетверо и когда остынутъ, разрѣзать ихъ на 6 частей вдоль, выбрать сѣмячки, свѣсить, сложить въ банку. Сварить сыропъ изъ $1^1/_2$ ф. сахара и $1^3/_4$ стак. воды, въ которой

варились померанцы, остудить до теплоты парного молока, вылить на померанцы. На другой и третій день слить сыропъ, прокипятить нѣсколько разъ, остудить, вылить въ банки съ померанцами. Въ послѣдній разъ уварить сыропъ до надлежащей густоты. Точно такъ же варятся и апельсины.

1617. **Лимоны.** Для варенья выбираются большіе, толстокожіе лимоны и варятся такъ же, какъ померанцы.

1618. **Дыни.** Несовсѣмъ зрѣлую дыню хорошаго сорта очистить отъ самой верхней корки, выбросить сѣмячки и мякоть, порѣзать продолговатыми или четырехугольными кусочками, сложить въ миску, залить самымъ лучшимъ рейнскимъ уксусомъ, поставить въ холодное мѣсто на сутки, вынуть дыню на сито. Сварить сыропъ изъ 2 ф. сахара и 1 стак. воды и когда стечетъ весь уксусъ и куски дыни слегка обсохнутъ, опустить ихъ въ сыропъ, вскипятить 4—5 разъ, вынуть дыню въ миску, а сыропъ еще прокипятить, вылить на дыню. На другой день слить сыропъ, прокипятить нѣсколько разъ и теплый вылить на дыню.

1619. **Дыня другимъ манеромъ.** Срѣзать прочь зеленую корку съ несовсѣмъ зрѣлой хорошаго сорта дыни, порѣзать ее кусочками какой угодно формы, свѣсить и положить въ кипятокъ, разъ вскипятить, вынуть дыню на сито, перелить хорошенько холодной водой со льдомъ; когда вода стечетъ, переложить на блюдо, смочить немного спиртомъ, дать лежать такъ 20 минутъ. Сварить сыропъ изъ 2 ф. сахара и 1 стак. воды на 1 ф. дыни, опустить въ него куски дыни и варить на небольшомъ огнѣ, пока не сдѣлаются прозрачными.

1620. **Арбузъ.** Взять толстыхъ арбузныхъ корокъ, срѣзать самую зеленую верхнюю корку прочь, нарѣзать маленькими кусками въ вершокъ длиною, сложить въ чашку, налить известковой водой на 3 сутокъ; на четвертые извѣстковую воду слить, корки перемыть хорошенько, налить холодной рѣчной водой, пока сварится сыропъ. На 1 стак. корокъ взять $1^1/_2$ стак. мелкаго сахара и $^2/_3$ стак. воды; когда сахаръ распустится, положить въ сыропъ кусокъ бѣлаго имбиря, прокипятить нѣсколько разъ, всыпать корки и доварить варенье какъ обыкновенно. Можно влить немного лимоннаго сока. Или прежде, чѣмъ класть корки въ сыропъ, отварить ихъ въ водѣ и откинуть на сито.

1621. **Варенье изъ салата.** Самые толстые молодые, непремѣнно хрупкіе стволы салата, обварить кипяткомъ, снять съ нихъ кожицу, порѣзать небольшими кусочками, пересыпать тертымъ имбиремъ, чтобы весь салатъ былъ покрытъ имъ, держать на льду три дня; потомъ перемыть салатъ, чтобы не осталось имбиря, варить какъ обыкновенно, разсчитывая на каждый фунтъ салата 1 ф. сахара, $^1/_2$ стак. воды и двѣ полныя лож. толченаго имбиря. Это варенье очень походитъ на имбирное.

1622. **Маленькія яблочки (сибирскія).** Отобрать хорошія яблочки, отрѣзать на половину корешки, слегка проколоть деревянной спичкой въ нѣсколькихъ мѣстахъ, сложить въ глубокое блюдо, не снимая кожицы, обварить кипяткомъ изъ самовара, накрыть, оставить такъ на 15 минутъ, откинуть, свѣсить, опустить въ горячій сыропъ и варить на легкомъ огнѣ, вынимая готовыя яблочки, и складывая ихъ въ банку; сыропъ уварить, вылить на яблочки. Взять на 1 ф. яблочковъ $1^1/_2$ ф. сахара и 1 стак. воды.

1623. **Еще яблочки (коробовки).** Очистить яблочки отъ кожицы, (корешки оставить) сейчасъ же опускать въ холодную воду. Когда будутъ всѣ перечищены, опустить яблочки въ кипятокъ, вскипятить 1 разъ, выбрать ложкой, опустить поскорѣе въ очень холодную воду со льдомъ, дать немного постоять, откинуть на сито, свѣсить. Приготовить сыропъ изъ 1 ф. сахара и 1 стак. воды на 1 ф. яблокъ, варить съ кускомъ ванили, пока яблочки не сдѣлаются прозрачными. Такъ какъ эти яблочки не крупныя, то ихъ разрѣзать не нужно, а варить цѣлыми.

1624. **Ананасы.** Нарѣзать ананасы ломтиками, сложить въ поливной горшокъ, пересыпая мелкимъ сахаромъ, закрыть крышкой, замазать тѣстомъ, поставить въ кастрюлю съ кипяткомъ, варить часа два, подливая кипятку, дать остыть, не вынимая изъ воды. На второй и третій день повторить это, и остывшее варенье переложить въ банки. На 1 ф. ананасовъ взять 2 ф. мелко истолченаго сахара.

Б. Обсахаренные фрукты и ягоды.

1625. **Вишни сухія (обсахаренныя).** Отобрать спѣлыя, крупныя, крѣпкія вишни, вынуть изъ нихъ аккуратно косточки. Сварить густой сыропъ изъ 2 ф. мелкаго сахара и 1 стак. воды, на 1 ф. ягодъ, остудить, залить имъ вишни, сложенныя въ миску, оставить на сутки; потомъ сыропъ слить, подварить, остудить, опять вылить на вишни. На третьи сутки повторить тоже самое. Затѣмъ ягоды вынуть, разложить на ситахъ, обсушить въ лѣтней печи, уложить въ небольшія коробочки, пересыпая толченымъ сахаромъ, или сахарнымъ пескомъ, держать въ сухомъ мѣстѣ.

1626. **Другимъ манеромъ.** Вычистить самыя крупныя и спѣлыя вишни, не отрывая корешковъ, обмакнуть каждую ягоду въ взбитый бѣлокъ, обсыпать погуще толченымъ сахаромъ, разложить на сито, обсушить въ легкой печи, сложить въ банки или коробочки.

Или сварить сыропъ изъ 2 ф. сахара и 1 стак. воды, положить очищенныя вишни, сварить, откинуть на сито, дать стечь сыропу, вставить въ легкую печь, чтобы вишни обвяли, вынуть, обвалять хорошенько въ мелко истолченомъ сахарѣ, разложить на блюда въ одинъ рядъ, обсушить въ печи.

1627. **Рябина.** Приготовляется точно такъ же, какъ вишни № 1625.

1628. **Груши и яблоки.** Яблоки и груши очистить, если очень крупныя, разрѣзать пополамъ, сѣмячки вынуть, а сердцевинки оставить, опустить въ холодную воду, чтобы не потемнѣли. Сварить жидкій сыропъ изъ 1 ф. сахара и 1½ стак. воды на 1 ф. фруктовъ, опустить въ кипящій очищенныя груши или яблоки и варить, пока онѣ сдѣлаются совсѣмъ прозрачными, выбирать готовые куски, класть на желѣзный листъ, покрытый чистой соломой, обсыпая каждый кусокъ мелкимъ сахаромъ, вставить въ умѣренную печь. На другой день перевернуть всѣ куски на другую сторону и опять поставить въ печь. Когда совсѣмъ обсохнутъ, сложить въ банки, пересыпая сахаромъ. Для запаха положить въ сыропъ кусочекъ корицы, нѣсколько шт. гвоздики и апельсинной корки.

1629. **Другимъ манеромъ.** Груши или яблоки очистить, опустить въ холодную воду, кожицу и еще нѣсколько грушъ или яблокъ, сложить въ тазикъ, налить холодною рѣчною водою, варить, пока груши и яблоки разварятся, процѣдить, положить въ этотъ отваръ, откинутые на сито фрукты, сварить до мягкости, уложить на желѣзный листъ, устланный чистой соломой, корешками вверхъ, на разстояніи одинъ отъ другого, вставить въ лѣтнюю печь, чтобы обсохли. Взять на 1 ф. яблокъ или грушъ 1 ф. сахара и 1 стак. воды, сварить сыропъ. Вынуть фрукты изъ печки, обмакнуть каждый кусокъ, держа за корешокъ, въ сыропъ, обсыпать сахаромъ, вставить опять въ печь; повторить это 4—5 разъ, снять съ листа, обсыпать мелкимъ сахаромъ, сложить въ банки.

1630. **Глазированные каштаны.** Свѣжіе каштаны сварить въ водѣ, очистить отъ верхней кожицы, опустить въ холодную воду, чтобы окрѣпли. Черезъ ½ часа переложить каштаны въ глубокое блюдо. Приготовить сыропъ, и если онъ, когда взять его на ложку будетъ тянуться и ломаться, тогда облить имъ каштаны такъ, чтобы они были совершенно имъ покрыты. На другой день слить сыропъ въ тазикъ, поставить на огонь, дать вскипѣть нѣсколько разъ, вылить на каштаны, Повторить это въ теченіе 5 дней. Въ послѣдній разъ сыропъ нужно уварить до такой густоты, чтобы онъ скатывался шарикомъ, если капнуть на холодную тарелку, обмакивать въ него кисточку, смазывать каштаны, класть ихъ на металлическое сито или рѣшето, обсушить въ теплой духовой печи. Такъ приготовленные каштаны нисколько не отличаются отъ кондитерскихъ.

1631. **Померанцовая корка.** Разрѣзать померанцы на двѣ—три части, выбрать все мясо, отдѣлить отъ корокъ бѣлую мякоть, сложить въ чашку, налить холодной водой на недѣлю, мѣняя ее каждый день. На 1 ф. корокъ взять 1½ ф. сахара и 1½ стак. воды, сварить сыропъ; корки вынуть изъ воды, обсушить, положить въ сыропъ, варить до тѣхъ поръ, пока онѣ сдѣлаются совсѣмъ мягкими, вынуть на желѣзный листъ, покрытый соломой, вставить въ самую легкую печь, какъ послѣ булокъ. На другой день перевернуть куски на другую сторону, обсушить, сложить въ банки, держать въ сухомъ мѣстѣ.

1632. **Арбузная корка.** Съ толстыхъ арбузныхъ корокъ срѣзать верхнюю кожицу, положить въ извѣстковую воду на 3 сутокъ, перемыть хорошо въ водѣ, залить холодной водой на 6 часовъ, откинуть на сито, свѣсить. На 1 ф. корокъ взять 1½ ф. сахара и 1 стак. воды, вскипятить раза три, опустить корки, варить до мягкости, оставить, не вынимая изъ сыропа 1 сутки. Затѣмъ сыропъ слить, прокипятить нѣсколько разъ, положить корки и варить, пока сдѣлаются прозрачными, откинуть на сито, чтобы стекъ сыропъ, посыпать большое блюдо просѣяннымъ сахаромъ, уложить на него въ одинъ рядъ корки, вставить въ легкую печь, обсушить хорошо со всѣхъ сторонъ.

1633. **Дынная корка.** Взять неперезрѣлую дыню, разрѣзать на куски въ длину, срѣзать верхнюю кожицу, вынуть мякоть и поступать какъ сказано въ № 1632.

1634. **Разные фрукты въ сыропѣ для дессерта (Chasse-café).** Отобрать самые лучшіе спѣлые персики, абрикосы, сливы, яблоки, (размаринъ) груши и вишни, сложить ихъ въ миску, обдать кипяткомъ на ¼ часа, выбрать друшлаковою ложкою, опустить въ холодную воду со льдомъ, откинуть на сито, дать слегка обсохнуть. На 1 ф. фруктовъ взять 2 ф. сахара и 1 стак. воды, сварить густой сыропъ, снимая пѣну, опустить въ горячій фрукты всѣ вмѣстѣ, прокипятить нѣсколько разъ, вынимая готовые въ банку, оставить на сутки, заливъ сыропомъ. На другой день сыропъ слить, вскипятить, опустить фрукты, прокипятить раза 2—3, опять вынуть въ банку, оставить на сутки. На третій день, доварить фрукты до готовности, сложить въ банку. Въ сыропъ, уваренный какъ на желе, влить 1 стак. (на 6 ф. сахара) франц. водки, размѣшать, процѣдить сквозь фланель на фрукты. Банки должны быть не высокія, но широкія

В. Варенье медовое и смоквы.

Примѣчаніе. Варенье изъ разныхъ ягодъ и фруктовъ можно варить и на меду, который необходимо предварительно очистить. Для этого нужно положить медъ въ мѣдный тазикъ, поставить на слабый огонь, дать хорошо согрѣться, снять съ огня, накрыть мокрой салфеткой, сложенной вчетверо, оставить такъ на ½ часа, опять поставить на огонь, согрѣть, снять съ огня, покрыть мокрою салфеткою, повторить это разъ 5. Во время подогрѣванія меда нужно его часто мѣшать деревянной некрашеной ложкой; затѣмъ вскипятить, остудить, собрать пѣну, осторожно слить. Лучшимъ медомъ считается бѣлый, прозрачный или слегка желтоватый; онъ долженъ стекать съ ложки длинными нитями, и падая не производить ни малѣйшаго шума.

Чтобы узнать достаточно-ли уваренъ медъ, нужно взять его немного на ложку, подержать на льду, и если онъ застынетъ такъ, что не будетъ тянуться,— значитъ, пора класть ягоды. Медовое ягодное варенье многіе прибавляютъ для пироговъ, оладьевъ и проч. Въ медовое варенье для запаха розовую воду, корицу, гвоздику или имбирь. На фунтъ ягодъ берется меду такая же пропорція какъ и сахара.

1635. **Варенье изъ черной и красной смородины.** Сухой цвѣтъ и вѣточки срѣзать прочь, сполоснуть ягоды въ холодной водѣ, откинуть на сито. Вскипятить медъ нѣсколько разъ, всыпать ягоды, варить на небольшомъ огнѣ, снимая пѣну. Когда варенье будетъ готово, перелить его въ каменную чашку, а когда остынетъ, переложить въ банки, завязать и держать въ холодномъ и сухомъ мѣстѣ.

1636. **Вишни.** Вишни вычистить, свѣсить и на каждый фунтъ ягодъ взять $1^1/_4$ ф. меду, вскипятить нѣсколько разъ, всыпать ягоды и варить какъ черную смородину.

1637. **Варенье изъ недозрѣлыхъ сливъ.** Недозрѣвшія сливы обдать кипяткомъ, снять съ нихъ кожицу, бросить въ холодную воду со льдомъ. Между тѣмъ вскипятить нѣсколько разъ очищенный медъ, опустить въ него откинутыя на сито сливы, варить на небольшомъ огнѣ, снимая пѣну. На 1 ф. сливъ взять $1^1/_2$ меду.

1638. **Варенье изъ синихъ сливъ.** Взять неперезрѣлыхъ и не помятыхъ синихъ сливъ, верхней кожицы съ нихъ не снимать, а только обтереть сухимъ полотенцемъ, сложить въ каменную чашку. Очищенный медъ вскипятить 3—4 раза, вылить на сливы, оставить до слѣдующаго дня. Утромъ слить медъ, прокипятить, опять вылить на сливы; на третій день доварить сливы вмѣстѣ съ медомъ, вылить въ каменную чашку и холодное переложить въ банки. Дня черезъ три, если сиропъ сдѣлается жидкимъ, подварить его и холодный вылить на сливы. На 1 ф. сливъ берется $1^1/_2$ ф. меду.

1639. **Яблоки.** Яблоки очистить отъ кожицы, разрѣзать на четверо, серцевинки и сѣмячки вынуть прочь, положить въ холодную воду. Когда всѣ яблоки, предназначенныя для варенья, будутъ вычищены, прокипятить ихъ нѣсколько разъ въ водѣ, откинуть на сито, чтобы стекла вода, и затѣмъ доварить въ меду. Для запаха влить 2—3 ложки розовой воды, когда яблоки будутъ почти готовы. На 1 ф. яблокъ 1 ф. меду.

1640. **Варенье изъ барбариса.** Вычистить сѣмячки (можно и не чистить) изъ спѣлыхъ ягодъ барбариса, не снимая ихъ съ вѣточекъ, связать въ пучечки, опустить въ вскипяченный нѣсколько разъ горячій медъ, варить около получаса на не очень сильномъ огнѣ, снимая пѣну. Если медъ окажется недостаточно увареннымъ, барбарисъ вынуть, разложить на блюдо, медъ же уварить. Когда варенье остынетъ совершенно, сложить въ банки. На 1 ф. ягодъ $1^1/_2$—2 ф. меду.

1641. **Варенье изъ арбузныхъ корокъ.** Арбузную корку очистить отъ самой верхней кожицы, порѣзать небольшими кусками, сложить въ тазикъ, налить холодною рѣчною водою, поставить на плиту, варить до тѣхъ поръ, пока не сдѣлаются мягкими, откинуть на сито. Медъ проварить съ сокомъ изъ лимона, опустить въ него куски арбузной корки и корешокъ имбиря, разрѣзанный пополамъ, доварить до готовности. На 1 ф. корки 1 ф. меду и 1 средней величины лимонъ.

1642. **Лимонная и апельсинная корка.** Толстокожіе лимоны или апельсины разрѣзать на 4—6 частей, снять все мясо и бѣлую мякоть, мочить въ холодной водѣ 5 дней, мѣняя ее каждый день. Очищенный медъ проварить, опустить въ него корки, сваренныя въ водѣ, доварить. На 1 ф. корокъ $1^1/_2$ ф. меду.

1643. **Груши.** Груши варятся такъ же, какъ и яблоки № 1629.

1664. **Смоквы изъ грушъ и яблокъ.** Груши и яблоки очистить отъ кожицы, положить въ холодную воду. Взять на каждый фунтъ меду 3 лож. молока, размѣшать, поставить на легкій огонь, чтобы медъ нагрѣвался постепенно; когда покажется пѣна, тщательно снимать ее. Когда медъ очистится отъ пѣны, уменьшить огонь, опустить въ медъ разъ 6—7 раскаленный докрасна большой гвоздь, вливая за каждымъ разомъ столько ложекъ спирта, сколько фунтовъ меду, вымѣшать, снять съ огня, дать остыть, слить осторожно. Влить въ тазикъ по ровной части меду и воды, вскипятить, опустить откинутые на сито фрукты, варить до мягкости, вынуть, разложить на металлическое блюдо или листъ изъ бѣлой жести, вставить въ легкую печь, чтобы обсохли. Медъ, въ которомъ варились груши, уварить до густоты не разведеннаго водою меда, обмакнуть въ него каждую смокву, сложить на листъ, обсушить, повторить это 4—5 разъ, а потомъ остывшія сложить въ банки и держать въ сухомъ мѣстѣ. Такимъ способомъ можно приготовлять и ягоды: вишни, малину, смородину и барбарисъ цѣлыми вѣточками, связанными по нѣскольку штукъ.

1645. **Орѣхи вареные въ меду.** Свѣжіе, крупные лѣсные орѣхи всыпать въ неслишкомъ горячую печь, чтобы не погорѣли и какъ только высохнуть, бросить ихъ въ очень холодную воду, когда остынутъ, откинуть на рѣшето, дать стечь водѣ. Очистить орѣхи отъ скорлупы; медъ варить такъ, чтобы онъ застывалъ на ложкѣ, всыпать очищенные орѣхи, проварить хорошо, взять немного на ложку, подержать на льду, и если медъ не будетъ тянуться, а будетъ имѣть видъ довольно плотной массы, снять съ огня. Каменное блюдо смочить водою, вылить на него орѣхи, разровнять ножомъ, дать застыть въ холодномъ мѣстѣ, разрѣзать небольшими кусками, сложить въ банки. Или вылить орѣхи на смоченное водою блюдо и когда немного остынутъ, раздѣлить на небольшія кучки, обмакивая руки въ воду, придать каждой форму еловой шишки, уложить на сухое блюдо, вынести въ холодное мѣсто, чтобы застыли. Точно такъ же можно варить и свѣжіе орѣхи, но каленые гораздо вкуснѣе.

1646. **Недозрѣлыя яблоки вареныя въ меду цѣлыми.** Не крупныя зеленыя еще яблоки очистить сложить въ чашку, залить извѣстковой водой на 6 часовъ, вынуть, перемыть въ холодной водѣ, сложить на сито, дать немного

обсохнуть, свѣсить, отварить въ водѣ, откинуть на сито. Сварить очищенный медъ, опустить въ него яблоки, доварить. Когда яблоки будутъ готовы, выбрать ихъ, воткнуть въ каждое по 1 цѣленькой гвоздикѣ, уложить въ банки, а медъ, если жидокъ, проварить еще и теплый вылить на яблоки. Завязать банки, когда варенье остынетъ совершенно. На 1 ф. яблокъ взять 1 ф. меду.

Г. Желе (варенье).

Примѣчаніе. Желе варится изъ разныхъ ягодъ и фруктовъ. Чтобы хорошо сварить желе, нужно влить въ тазикъ процѣженный сокъ, смѣрить чистой палочкой, сдѣлать зарубку ножомъ, всыпать сахаръ, размѣшать и варить на слабомъ огнѣ, снимая пѣну до тѣхъ поръ, пока не уварится до значка на палочкѣ. Тогда теплое процѣдить сквозь рѣдкую кисею въ банки, дать остыть, завязать и держать въ холодномъ и сухомъ мѣстѣ.

Взять на желе изъ красныхъ ягодъ на 1 стак. сока $1^1/_2$ стак. мелкаго сахара. Если желе бѣлое; то на 1 стак. процѣженнаго сока взять 2 стак. сахара, размѣшать, смѣрить высоту сока, уварить на легкомъ огнѣ почти до средины между двумя замѣтками. Или взять желе на ложку, подержать ее на льду, и если при разрѣзѣ желе не будетъ тянуться,—значитъ, оно готово, отставить, дать остыть и теплое слить въ банки, а когда остынетъ совершенно, завязать.

1647. **Желе яблочное.** Взять, какія есть, кисловатыя яблоки, порѣзать ихъ, не снимая кожицы, на 4—5 частей, сѣмячки выбросить прочь, а сердцевинки оставить, класть въ холодную воду, чтобы не почернѣли; затѣмъ слить воду, яблоки переложить въ тазикъ, наполнивъ его почти до краевъ, налить холодной воды и варить, пока яблоки не разварятся и не сдѣлаются мягкими, процѣдить сквозь полотно, вымытое безъ мыла. На 1 стак. яблочнаго отвара взять 2 стак. мелкаго сахара. Влить сокъ въ тазикъ, смѣрить, замѣтить на палочкѣ, всыпать сахаръ, смѣрить опять, сдѣлать замѣтку на той же палочкѣ, положить кусокъ ванили, поставить на легкій огонь, уварить почти до средины между двумя замѣтками. Когда желе будетъ готово, вынуть ваниль, остудить до теплоты парного молока, перелить въ банки.

1648. **Желе изъ айвы.** Совсѣмъ спѣлую желтую айву очистить и сейчасъ же положить въ холодную воду со льдомъ, разрѣзать каждую на 6—8 частей, не вынимая сердцевинки, сложить въ тазикъ, налить воды столько, чтобы айва была покрыта ею не болѣе какъ на три пальца, варить до мягкости, процѣдить сквозь частое сито, смѣрить, вылить опять въ тазикъ, положить мелкаго сахара столько стак., сколько воды, варить съ кускомъ ванили на легкомъ огнѣ, снимая пѣну. Когда желе получитъ темно розовый цвѣтъ и будетъ застывать на ложкѣ, снять съ огня и теплое перелить въ банки.

1649. **Желе вишневое.** Перемыть, вычистить вишни, нѣсколько косточекъ растолочь, сложить вмѣстѣ съ вишнями въ тазикъ, налить холодной воды, чтобы едва покрылись ею ягоды, сварить, процѣдить. На 1 стак. сока взять 2 стак. сахара, уварить почти до средины между замѣтками. Или вычищенныя вишни размять хорошенько ложкой, не прибавляя воды, процѣдить и варить, взявъ на 1 стак. сока $1^1/_4$ стак. сахара.

1650. **Желе изъ малины.** Самую спѣлую малину перебрать, сложить въ тазикъ, налить водою такъ, чтобы ягоды чуть покрылись ею, варить, пока ягоды побѣлѣютъ, процѣдить, дать устояться. На 1 стак. малиноваго сока взять $1^1/_2$ стак. сахара, уварить до значка.

1651. **Желе изъ клубники.** Очистить отъ вѣточекъ и зеленыхъ листочковъ совершенно зрѣлую, не лежалую клубнику, размять ложкой, процѣдить сквозь полотно, дать устояться, осторожно слить въ тазикъ, вымѣряя стаканами, сдѣлать замѣтку на лучинкѣ; всыпать на 1 стак. сока $1^1/_2$ стак. сахара, варить, снимая пѣну. Варить желе нужно подъ крышкой, которую вытирать чорезъ 10 минутъ.

1652. **Желе изъ земляники.** Варится такъ же, какъ желе изъ клубники № 1651.

1653. **Желе изъ красной и черной смородины.** Перебрать ягоды, сполоснуть въ холодной водѣ, сложить въ тазикъ, налить воды, чтобы ягоды только покрылись, варить, пока полопаются и разварятся, процѣдить, дать устояться, слить въ тазикъ. На 1 стак. сока взять $1^1/_4$ стак. мелкаго сахара, уварить до значка, снимая пѣну.

1654. **Желе изъ барбариса и клюквы.** Варится какъ желе изъ красной смородины № 1653.

1655. **Желе лимонное.** Желе это варится съ сокомъ крыжовника. Зеленый крыжовникъ налить холодною водою, разварить, процѣдить сквозь частое полотно. На 2 стак. этого сока берется только $^1/_2$ стак. лимоннаго и $2^1/_2$ стак. сахара, на который предварительно стереть цедру, а потомъ уже истолочь. Уварить на легкомъ огнѣ до замѣтки.

1656. **Желе изъ сливъ.** Для желе годятся сливы какого угодно сорта; сливы нужно сполоснуть, вынуть изъ нихъ косточки, сложить въ тазикъ, налить воды, чтобы чуть покрылись, варить, пока сдѣлаются мягкими, процѣдить, влить въ тазикъ, смѣрить лучинкой, всыпать мелкій сахаръ, смѣрить, уварить до средины между значками, На 1 стак. сока $1^1/_2$ стак. сахара.

1657. **Желе изъ недозрѣлаго крыжовника.** Еще совершенно зеленый крыжовникъ очистить отъ сухого цвѣта, сполоснуть въ холодной водѣ, положить въ тазикъ, налить воды, чтобы чуть покрыть ягоды, разварить, мѣшая ложкою, слить въ частую салфетку, дать стечь соку. Когда устоится, взять на 1 стак. сока 2 стак. сахара, уварить почти до средины между замѣтками. Для запаха можно положить лимонной цедры, которую вынуть, когда желе сварится. Такъ же варится желе изъ спѣлаго крыжовника краснаго или желтаго.

1658. **Желе ананасное.** Очистить ананасы, порѣзать тонкими ломтиками, растереть хорошенько ложкой, выжать весь сокъ черезъ салфетку, варить какъ сказано въ примѣчаніи, взявъ на 1 стак. сока, 2 стакана мелко истолченаго сахара.

Д. Пастила, мармеладъ, помадка, сиропы и проч.

1659. **Пастила яблочная сахарная.** Кислыя яблоки безъ пятенъ обтереть сухимъ полотенцемъ, уложить въ муравленный чистый горшокъ, закрыть и вставить въ горячую печь, чтобы яблоки испеклись. Когда будутъ готовы протереть ихъ непремѣнно горячія, такъ какъ горячія можно протереть чище и пюре будетъ больше, сквозь самое частое сито, смѣрить и взять на 2 стак. яблочнаго пюре 1½ стак. очень мелко истолченаго сахара, смѣшать и выбивать ложкой или лопаточкой до тѣхъ поръ, пока масса не побѣлѣетъ и не сдѣлается легкой. Тогда разлить ее въ небольшіе деревянные ящики ничѣмъ не смазанные, вставить въ самую легкую печь, чтобы пастила только сохла, но не пеклась. Если пастила не высохнетъ въ одинъ разъ, вставить въ печь въ другой и повторять, пока пастила не будетъ готова. Чтобы вынуть ее изъ ящиковъ, нужно подрѣзать кругомъ ножомъ, опрокинуть ящикъ вверхъ дномъ и постучать по немъ рукой. Чтобы пастила была рыхлѣе и бѣлѣе, положить въ пюре по 2 бѣлка на 4 стак. яблочной массы и выбивать все вмѣстѣ. Чѣмъ дольше бить, тѣмъ лучше будетъ пастила. Для пастилы годятся только яблоки, которыя даютъ бѣлую массу, поэтому слѣдуетъ испечь 2—3 яблока и посмотрѣть годятся ли. Ящики для пастилы должны быть тонкіе, изъ ольховаго дерева.

1660. **Пастила брусничная.** Перебрать и перемыть ягоды, наполнить ими муравленные горшки, прикрыть листьями, вставить въ очень жаркую печь на всю ночь. Утромъ переложить въ рѣшета ягоды изъ горшковъ, покрыть деревянными кружками, наложить не очень тяжелые камни и оставить такъ на цѣлые сутки. Когда вся жидкость стечетъ, протереть ягоды сперва сквозь рѣшето, а потомъ сквозь частое сито, чтобы не было сѣмячекъ, смѣрить, взять на двѣ части брусничнаго пюре одну часть медовой патоки, которую нужно бить до тѣхъ поръ, пока она не побѣлѣетъ. Брусничное пюре нужно выбивать деревянной большой ложкой или вѣничкомъ нѣсколько часовъ, чтобы сдѣлалось легкимъ; тогда смѣшать его съ выбитой добѣла патокой, переложить въ тоненькіе ольховые ящики и вставить въ совсѣмъ легкую печь, чтобы подсохла.

1661. **Пастила изъ черной смородины вареная.** Перебрать спѣлую смородины, сполоснуть въ холодной водѣ, всыпать въ поливной горшокъ, закрыть, вставить въ неслишкомъ горячую печь; (держать въ печи съ утра до вечера) вынуть, протереть сквозь частое сито, смѣрить. На 3 стак. пюре взять 1 ф. сахара, размѣшать, поставить на огонь, варить часто мѣшая, пока густѣетъ, выбить хорошенько, вылить на поливное блюдо, поставить на ночь въ легкую печь.

1662. **Пастила изъ сливъ медовая.** Совсѣмъ созрѣвшія сливы сложить въ горшокъ, въ которомъ внизу просверлено небольшое отверстіе, закрытое деревянной пробочкой, закрыть плотно крышкой, обмазать тѣстомъ, вставить въ горячую печь на ночь. Утромъ вынуть горшокъ изъ печки, дать остыть, затѣмъ открыть отверстіе и слить въ подставленную посуду весь сокъ, а сливы протереть сквозь сито, смѣрить и на 1½ стак. пюре взять 1 стак. очищеннаго меда. Когда медъ хорошо уварится, выложить въ него пюре изъ сливъ, размѣшать, уварить, вылить на каменное блюдо, чуть смоченое водою. Въ эту пастилу прибавляютъ сладкій раздвоенный миндалъ и лимонную корку мелко покрошенную.

Въ сокъ отъ сливъ положить сахару, вскипятить разъ 5—6, снимая пѣну, остудить, перелить въ бутылки, закупорить, засмолить, держать въ холодномъ и сухомъ мѣстѣ. Сиропъ этотъ идетъ для киселя, сладкихъ подливокъ, желе и проч. или приготовить изъ него сыръ къ закускѣ.

1663. **Яблочная пастила медовая.** Кислыя яблоки, все равно какого сорта, сложить въ горшокъ, закрыть вставить въ горячую печь на ночь. Утромъ протереть сквозь частое сито, выбить хорошенько ложкой. Очищенный медъ уварить, смѣшать съ яблочной массой, положить мелко покрошенной померанцовой корки, свареной въ сахарѣ, варить на легкомъ огнѣ, пока будетъ застывать на ложкѣ, часто мѣшая, чтобы не пригорѣло. На 1 стак. яблочнаго пюре взять 1 стак. меду.

1664. **Помадка фисташковая.** 1 чашку очищенныхъ фисташекъ стереть въ каменной чашкѣ, подливая ½ стак. воды померанцовыхъ цвѣтовъ, смѣшать съ 4 чашками мелкаго сахара, подкрасить лож. пюре изъ шпината, мѣшать ½ часа, чтобы образовалась гладкая масса. Сдѣлать коробочку изъ ½ листа чистой писчей бумаги, съ краями въ ½ вершка вышиною. Приготовленное тѣсто поставить въ чистой кастрюлькѣ на огонь, мѣшать, не переставая, и когда сдѣлается жидкимъ, (не давать кипѣть) снять съ огня, вылить въ бумажную коробку, остудить совершенно, сдѣлать ножомъ надрѣзы вдоль и поперекъ и когда края коробочки отстанутъ отъ помадки, выложить ее на бумагу и раздѣлить на кусочки по надрѣзамъ.

1665. **Апельсинная или лимонная помадка.** Снять на сахаръ цедру съ 2 лимоновъ или апельсиновъ, столочь мелко, всыпать въ кастрюльку, выжать сокъ изъ лимоновъ или апельсиновъ, смѣшать съ цедрою (4 чашки мелкаго сахара) и ½ стак. воды помѣранцовыхъ цвѣтовъ; далѣе какъ сказано въ № 1664. Масса должна быть густая.

1666. **Шоколадная помадка.** Всыпать 1 стак. мелкаго сахара, слегка смочить его водой, чтобы былъ только сырой, смѣшать съ 1 стак. натертаго шо-

колада и 1/2 чайн. ложечкой мелко истолченой ванили, поставить кастрюльку на огонь, разогрѣть, не переставая мѣшать, но не кипятить, влить въ коробочку и т. д.

1667. **Шербетъ лимонный.** Стереть цедру съ 2 большихъ лимоновъ на $1^1/_2$ ф. сахара, развести 1 немного неполнымъ стак. воды, выжать туда же сокъ изъ лимоновъ, поставить на легкій огонь, мѣшать, не переставая; когда весь сахаръ распустится, влить выжатый изъ лимоновъ сокъ, подложить побольше дровъ и варить на сильномъ огнѣ, пока начнетъ застывать, какъ желе и прилипать къ пальцамъ, отставить кастрюлю и мѣшать деревяннымъ пестикомъ все въ одну сторону, снимая пѣну и подливая по нѣскольку капель лимоннаго сока, чтобы шербетъ былъ бѣлѣе. Мѣшать нужно до тѣхъ поръ, пока побѣлѣетъ и погустѣетъ, тогда переложить въ низенькую, широкую банку и завязать.

1668. **Шербетъ малиновый.** Самую спѣлую малину растереть ложкой въ фаянсовой чашкѣ, сложить въ салфетку, хорошенько отжать, чтобы былъ густой сокъ. На три стак. сока взять колотаго мелкими кусками, хорошаго сахара 4 ф., поставить на плиту; далѣе поступать какъ сказано въ № 1567. Банку завязать холстомъ, пока шербетъ не остылъ. Такъ же приготовляется шербетъ земляничный, клубничный, изъ черной и красной смородины.

1669. **Нуга.** Очистить сладкій миндаль отъ кожицы, сполоснуть въ холодной водѣ, перетереть полотенцемъ, порѣзать тоненькими кусочками въ въ длину, слегка подсушить такъ, чтобы чуть зарумянился. 3/4 ф. сахара (на 1 ф. миндаля) распустить въ тазикѣ съ 1/2 стак. воды, не переставая мѣшать, въ горячій всыпать миндаль, размѣшать, вылить на жестяной противень, смазанный миндальнымъ масломъ.

1670. **Нуга иначе съ медомъ.** Взять 1 фунтъ самаго лучшаго меду, растереть его добѣла, поставить на огонь, дать вскипѣть, не переставая мѣшать, положить взбитыхъ въ густую пѣну 3 бѣлка, не снимая съ огня и постоянно мѣшая, отставить, взять немного на ручку ложки, опустить въ холодную воду, если будетъ приставать къ зубамъ, значитъ не готово, если же будетъ ломаться съ трескомъ, значитъ готово; тогда снять съ плиты, влить распущеннаго $1^1/_2$ ф. сахара, мѣшать деревянной лопаточкой до тѣхъ поръ, пока сдѣлается тепло какъ парное молоко, смѣшать, съ 1 фунтомъ тонко порѣзаннаго, слегка подрумяненнаго сладкаго миндаля и 1 ф. очищенныхъ фисташекъ или каленыхъ орѣховъ, толченой ванилью или лимонной цедрой, вылить на жестяной листъ, покрытый облатками, сверху опять листомъ, наложить легкій гнетъ минутъ на 20, снять верхній листъ, порѣзать нугу небольшими четырехугольными кусочками, сложить въ банки и сохранять въ сухомъ мѣстѣ. Можно порѣзанную нугу обернуть красиво бумажкой.

Е. Мармеладъ изъ ягодъ и фруктовъ.

1671. **Мармеладъ изъ малины.** Спѣлую не лежалую малину протереть сквозь очень частое сито, сложить въ тазикъ, всыпать сахаръ, разсчитывая по 3/4 ф. на 1 ф. пюре, варить на легкомъ огнѣ, безпрестанно мѣшая, пока погустѣетъ и будетъ застывать на ложкѣ, снять съ огня, переложить въ фарфоровыя или каменныя, поливныя банки, дать остыть совершенно, наложить сверху кружки изъ бумаги, смоченные хорошимъ спиртомъ или бѣлымъ ромомъ, завязать восковой бумагой или пузыремъ. Мармеладъ употребляется для перекладыванія тортовъ, пироговъ, блинцовъ и проч.

1672. **Мармеладъ изъ сливъ.** Венгерскія или другія сливы обдать кипяткомъ, снять кожицу, косточки вынуть, свѣсить. На 1 ф. сливъ взять 1/2 ф. мелкаго сахара; уложить сливы въ тазикъ, пересыпая ихъ сахаромъ, поставить на легкій огонь, разварить, постоянно мѣшая, чтобы не пригорѣли, протереть сквозь сито, положить немного мелко покрошенной померанцовой корки, кто любитъ: Далѣе поступать какъ сказано въ № 1671.

1673. **Мармеладъ изъ вишенъ.** Хорошія, спѣлыя вишни сполоснуть въ холодной водѣ, вычистить, сложить въ тазикъ; косточки растолочь, сложить въ кастрюльку, проварить, процѣдить, вылить этотъ отваръ въ вишни, разварить ихъ, протереть сквозь сито. На 1 ф. пюре взять 3/4 ф. мелкаго сахара и поступать какъ сказано выше.

1674. **Мармеладъ изъ яблокъ.** Яблоки, всего лучше ранеты, очистить отъ кожицы, вынуть сердцевинки, натереть ихъ на теркѣ. Кожицу и сердцевины отварить въ водѣ, процѣдить, влить въ тазикъ этого отвара 3 стак. всыпать $1^1/_2$ ф. сахару, поставить на огонь, варить, снимая пѣну, до густоты обыкновеннаго сыропа, положить 1 ф. натертыхъ яблокъ и немного мелко порубленной лимонной цедры, уварить хорошенько, мѣшая часто деревянной ложкой. Когда будетъ готово, переложить въ банки, завязать какъ сказано въ № 1671, когда остынетъ совершенно.

Или очистить яблоки, (кислыя) разрѣзать на части, вынуть сѣмячки, сложить въ горшокъ, закрыть плотно крышкой, вставить въ горячую печь, протереть сквозь сито, свѣсить, сложить въ тазикъ. На 1 ф. яблочнаго пюре взять 1 стак. сахара, поставить на слабый огонь, варить, мѣшая деревянной ложкой, пока погустѣетъ, снять съ огня, дать остыть, переложить въ банки, поставить въ печь, чтобы сверху немного засохло. Это дѣлается для предохраненія мармелада отъ плѣсени.

1675. **Мармеладъ абрикосовый.** Если абрикосы очень мягкіе, то протереть ихъ сырые, вынувъ косточки, въ противномъ случаѣ вынуть изъ абрикосовъ косточки, сложить ихъ въ тазикъ, налить воды, чтобы чуть покрылись ею, разварить, протереть сквозь сито. На 1 ф. абрикосоваго пюре взять не менѣе 3/4 ф. мелкаго сахара, варить на слабомъ огнѣ, мѣшая, пока по-

густѣетъ, снять съ огня, остудить, переложить въ банки. Можно очистить нѣсколько косточекъ, ядра мелко порѣзать и положить въ пюре.

1676. **Сыръ яблочный.** Кислыя яблоки испечь какъ для пастилы № 1659, протереть сквозь сито, смѣрить и на 1 стак. яблочнаго пюре взять 1 стак. сахара или меду, варить на легкомъ огнѣ, пока погустѣетъ, не переставая мѣшать. Когда будетъ уже почти готово, всыпать мелко изрубленной апельсинной корки, толченой гвоздики и корицы, размѣшать, сложить въ мокрую салфетку, завязать тонкой веревочкой, положить подъ прессъ на двое сутокъ. Держать его нужно въ сухомъ мѣстѣ. Нѣкоторые кладутъ въ этотъ сыръ толченый имбиръ и англійскій перецъ.

1677. **Другимъ манеромъ.** Испечь кислыя яблоки, протереть, смѣрить, переложить въ каменную чашку, выбивать очень долго, чтобы масса сдѣлалась бѣлой и легкой. Медовую патоку или медъ отдѣльно выбить тоже добѣла, смѣшать съ яблоками и еще выбивать хорошенько, чтобы масса была какъ можно бѣлѣе; тогда перелить въ коробочки, сдѣланныя изъ восковой бумаги, уставить ихъ на желѣзный листъ, посыпанный отрубями, вставить въ легкую печь на нѣсколько часовъ. Когда подсохнутъ, вынуть изъ печки, снять бумагу, сложить въ банку и сохранять въ сухомъ мѣстѣ.

1678. **Вишневый сыропъ.** Спѣлыя вишни снять съ корешковъ, сполоснуть въ холодной водѣ, истолочь вмѣстѣ съ косточками, сложить въ мѣшочекъ изъ плотнаго холста или фланели, привязать его къ опрокинутой скамейкѣ, чтобы сокъ стекалъ въ подставленную посуду. На 1 бут. сока (3 стак.) взять 1 или $1^1/_2$ ф. сахара, смотря по желанію, поставить на огонь, кипятить, снимая пѣну, пока не очистится совершенно. перелить, покрыть полотенцемъ, а когда остынетъ, разлить въ чистыя, сухія бутылки, наполнивъ ихъ только до шейки, закрыть хорошими пробками. засмолить и держать въ сухомъ пескѣ. Бутылки должны быть вымыты и высушены за нѣсколько дней раньше, чтобы въ нихъ не осталось ни капли воды. На каждой бутылкѣ долженъ быть ярлычекъ съ надписью.

1679. **Другимъ манеромъ.** Вишни сполоснуть въ холодной водѣ, косточки вынуть, нѣсколько шт. истолочь, сложить вмѣстѣ съ вишнями въ тазикъ, налить холодной воды, чтобы только покрылись ею, прокипятить нѣсколько разъ, чтобы вышелъ сокъ изъ вишенъ, процѣдить и поступать какъ сказано выше.

1680. **Сыропъ малиновый.** Самую спѣлую, не лежалую малину растереть ложкой, сложить въ салфетку или мѣшочекъ, привязать къ опрокинутой скамейкѣ. Когда сокъ стечетъ и устоится, слить его осторожно, смѣрить и на 1 бут. взять 1—$1^1/_2$ ф. сахару, вскипятить раза три—четыре, закрывъ крышкой. Снимая пѣну, крышку вытерать всякій разъ сухимъ полотенцемъ, остудить и т. д.

1681. **Сыропъ изъ земляники.** Спѣлыя, но не лежалыя ягоды размять ложкой хорошенько, чтобы не осталось цѣлыхъ, выложить въ мѣшочекъ изъ

плотнаго холста, привязать къ опрокинутой скамейкѣ, дать стечь соку постепенно и не выжимая его, дать устояться, осторожно слить. На 1 бут. взять 1—$1^1/_2$ ф. мелкаго сахара, размѣшать и когда весь сахаръ распустится, накрыть крышкой, поставить на огонь, прокипятить, 3—4 раза снимая пѣну, и вытирая крышку всякій разъ, остудить и т. д.

1682. **Сыропъ изъ клубники.** Очень спѣлую клубнику очистить отъ листочковъ, сложить въ тазикъ, налить воды, чтобы ягоды чуть покрылись, проварить на большомъ огнѣ, вылить въ мѣшочекъ, а когда сокъ стечетъ, смѣрить его и на 3 стак. взять не менѣе $1^1/_2$ ф. сахара, прокипятить раза 3—4, снимая пѣну.

1683. **Сыропъ изъ смородины.** Перебрать, сполоснуть въ водѣ смородину, размять ее ложкой съ прибавленіемъ очень небольшого количества воды, перелить въ мѣшочекъ. Когда сокъ стечетъ, прокипятить его раза 2, процѣдить сквозь фланель, смѣшать съ сахаромъ и когда онъ распустится, прокипятить еще 3—4 раза, снимая пѣну. На 1 бут. взять $1^1/_2$—2 ф. сахара.

1684. **Сыропъ барбарисный.** Приготовляется такъ же, какъ сыропъ изъ смородины.

1685. **Сыропъ изъ сливъ.** Нужно взять бѣлыя, совершенно зрѣлыя сливы, обтереть ихъ сухимъ полотенцемъ, вынуть косточки, разрѣзать каждую на 3—4 части, уложить въ какую нибудь посуду, пересыпая густо толченымъ сахаромъ, закрыть, оставить такъ до тѣхъ поръ, пока сахаръ распустится совершенно; тогда сыропъ слить въ бутылки сырой или прокипятить раза 3—4, снимая пѣну. Если сыропъ сливается въ бутылки сырой, то его нужно держать на льду до зимы, а потомъ въ сухомъ погребѣ. Оставшіяся сливы можно употребить на мармеладъ № 1672 или на пастилу № 1962.

1686. **Сыропъ изъ брусники.** Хорошенько перебрать бруснику, сполоснуть въ водѣ, истолочь въ деревянной ступкѣ или растереть деревяннымъ пестикомъ въ деревянной же чашкѣ, сложить въ мѣшочекъ. Когда сокъ стечетъ, слить его въ тазикъ и варить безъ сахара до густоты сыропа, перелить въ каменную или фаянсовую чашку, дать остыть, перелить въ бутылки. Или на 3 стак. сока взять $^1/_2$—$^3/_4$ ф. сахара, прокипятить и т. д.

1687. **Сокъ лимонный.** Взять нѣсколько тонкокожихъ лимоновъ, стереть на сахаръ всю цедру, снять верхнюю кожицу, выжать весь сокъ, выбросить сѣмячки, процѣдить сквозь фланель. На 1 стак. лимоннаго сока взять 2 ф. сахара, размѣшать, чтобы сахаръ распустился, перелить въ бутылки, закрыть хорошими пробками, поставить на солнце дня на два, на три, слегка взбалтывая каждый день, потомъ хорошенько засмолить и держать въ холодномъ и сухомъ мѣстѣ, поставивъ бутылки горлышками въ сухой песокъ. Этотъ сокъ употребляется для мороженаго.

1688. **Сыропъ изъ розовыхъ листьевъ.** Срѣзать бѣлые кончики лепестковъ только что распустившихся розовыхъ розъ, сложить ихъ въ стеклянную бѣлую банку слоями, пересыпая каждый мелко толченымъ сахаромъ, и смачивая хорошимъ коньякомъ или мадерою, закрыть кружкомъ изъ бумаги, завязать пузыремъ и поставить на окно на нѣсколько дней. Когда весь сахаръ распустится, переложить все изъ банки въ чистый холщевый мѣшочекъ, отжать хорошенько, перелить въ небольшія баночки, закупорить и держать въ сухомъ мѣстѣ. Взять на 1 ф. розовыхъ листьевъ $1^1/_2$ ф. сахара.

1689. **Консервы изъ разныхъ ягодъ для компота.** Самыя свѣжія зрѣлыя ягоды красной малины, смородины, крыжовника, вишенъ перебрать, всыпать въ приготовленныя заранѣе сухія бутылки, встряхивая легонько, хорошо закупорить, обложить сѣномъ, уставить въ кастрюлю или котелъ, налить холодной водой, поставить на огонь, варить $^1/_2$ часа, отставить кастрюлю и когда вода въ ней остынетъ совершенно, вынуть бутылки, засмолить, закопать въ сухой песокъ. Изъ такихъ ягодъ приготовляютъ компоты и мороженое.

1690. **Консервы изъ ягодъ для дессерта.** Отобрать самыя свѣжія зрѣлыя ягоды малины, клубники, смородины, вишенъ, свѣсить и на каждый фунтъ ягодъ взять фунтъ сахара, мелко столочь его. Небольшія компотьерки вытереть насухо, всыпать сахару, положить рядъ ягодъ, засыпать сахаромъ, опять рядъ ягодъ и такъ до тѣхъ поръ, пока останется пустого пространства пальца на два, тогда обвязать банку пузыремъ, засмолить и поставить въ ледъ. Такъ приготовленныя ягоды не теряютъ своего аромата и имѣютъ видъ свѣжихъ. Подавая ихъ зимою, хорошо полить бѣлымъ ромомъ.

1691. **Консервы изъ вишенъ.** Свѣжія, лучшаго сорта вишни всыпать въ компотьерку, залить остывшимъ густымъ сыропомъ, свареннымъ изъ 1 ф. сахара и $^3/_4$ стак. воды на 1 ф. ягодъ.

Или вынуть косточки изъ вишенъ, всыпать въ кипящій густой сыропъ минутъ на 5, остудить, переложить въ банку, завязать пузыремъ, обернуть соломой, вставить въ кастрюлю съ холодной водой, варить 15 минутъ, считая съ той минуты какъ закипитъ вода въ кастрюлѣ.

1692. **Консервы изъ крыжовника.** Зрѣлыя ягоды крыжовника перебрать, обрѣзать корешки, сложить на рѣшето, облить крутымъ кипяткомъ, дать стечь водѣ, всыпать въ кипящій сыропъ и тотчасъ же снять съ огня, слегка остудить, переложить въ банки, обвязать пузыремъ, обернуть соломой, поставить въ кастрюлю съ холодной водой такъ, чтобы она не доходила до краевъ пальца на $1^1/_2$, варить не болѣе 15 минутъ съ того момента какъ закипитъ вода въ кастрюлѣ, отставить, а когда вода остынетъ, банки вынуть, обтереть и держать въ холодномъ и сухомъ мѣстѣ. На 1 ф. крыжовника взять 1 ф. сахара и $^3/_4$ стак. воды. Сыропъ долженъ быть густой.

1693. **Консервы изъ сливъ, ренклодовъ, алычи.** Отобрать самыя зрѣлыя, крѣпкія сливы, (кромѣ венгерскихъ) проколоть въ нѣсколькихъ мѣстахъ деревянными тоненькими спичками, сложить въ тазикъ, налить холодной воды, поставить на плиту, согрѣть до самаго горячаго состоянія, но не кипятить, слить воду, опустить сливы въ холодную воду со льдомъ на 12 часовъ. По истеченіи этого времени воду слить, залить сливы холоднымъ не густымъ сыропомъ, оставить на цѣлые сутки. На другой день вынуть сливы въ компотьерки, залить другимъ густымъ сыропомъ, обвязать банки пузыремъ, обернуть соломой, вставить въ кастрюлю съ холодной водой, варить 15 минутъ и т. д.

1694. **Консервы изъ венгерскихъ сливъ.** Обварить сливы крутымъ кипяткомъ, но не всѣ сразу, а понемногу, чтобы не лежали долго въ водѣ, снять осторожно кожицу, вынуть косточки, сложить въ банки, залить густымъ, остывшимъ сыропомъ, варить, обернувъ банки соломой 25 минутъ и т. д. На фунтъ сливъ взять 1 ф. сахара и 1 стак. воды. Или, не снимая кожицы, обтереть сливы полотенцемъ, надрѣзать вдоль, вынуть косточки, сложить въ банки, залить густымъ сыропомъ, обвязать пузыремъ, варить 25 минутъ, поставивъ кастрюлю съ холодной водой, или въ духовой печи 40 минутъ. Венгерскія сливы самыя лучшія для консервовъ.

1695. **Консервы изъ абрикосовъ.** Почти дозрѣвшіе абрикосы сложить въ кастрюлю, налить холодной водой, поставить на слабый огонь, чтобы чуть кипѣли; когда сдѣлаются мягкими, снять съ огня, выбрать абрикосы друшлаковою ложкою, опустить въ холодную воду на 16 часовъ, далѣе какъ сливы венгерскія № 1694. Варить нужно 20 минутъ.

ОТДѢЛЕНІЕ XV.

Разные напитки: квасъ, брага, кислыя щи, медъ, пуншъ, наливки, водки, ликеры, водица, ратафія, домашнее вино изъ разныхъ фруктовъ и ягодъ, пиво, бишофъ, глинтвейнъ, оршадъ, лимонадъ, шоколадъ и проч.

Отдѣленіе XV.

Разные напитки: квасъ, брага, кислыя щи, медъ, пуншъ, наливки, ликеры, домашнее вино изъ разныхъ ягодъ и фруктовъ и проч.

1696. **Квасъ красный.** Влить въ кадку 1 чугунъ средней величины крутого кипятку, сейчасъ же всыпать 1 мѣру ржаной муки, 2 гарнца ржаного солода, 1 гарнецъ гречневой муки съ шелухою, 1 гарнецъ пшеничныхъ отрубей, если есть, пшеничнаго и гречневаго солоду понемногу, влить еще чугунъ кипятку, вымѣшать весломъ какъ можно лучше, подливая понемногу кипятку до тѣхъ поръ, пока тѣсто сдѣлается густымъ, закрыть кадку плотно, чтобы не выходилъ паръ. Черезъ 2 часа переложить тѣсто въ чугуны, поставить въ горячую, какъ для хлѣбовъ, печь, закрыть заслонкой, обмазать кругомъ и оставить упрѣвать тѣсто до другого дня. Утромъ тѣсто вынуть изъ печки, выложить въ большую кадку, развести самою холодною рѣчною водою до густоты кваса, положить большой кусокъ льду, дать устояться; на другой день слить осторожно, чтобы не взболтать гущи, въ боченокъ, (лучше небольшіе) поставить въ теплое мѣсто, (хоть въ кухнѣ у печи), запустить 2 стак. хорошихъ дрождей, вымѣшать, положить пучекъ мяты, накрыть. Когда квасъ начнетъ играть и покажется пѣна, забить отверстіе пробкой, вынести на ледъ или въ погребъ и черезъ 2 дня употреблять. Изъ этой пропорціи выйдетъ квасу не менѣе 12 ведеръ. Для закваски нужно взять 1 ф. пшеничной и 1 ф. просѣянной гречневой муки, влить 2 стак. хорошихъ крѣпкихъ дрождей, развести 5 стак. оставшагося сусла, хорошо размѣшать, поставить въ теплое мѣсто, и когда опара хорошо поднимется, вылить въ боченокъ съ квасомъ.

Изъ оставшейся гущи можно приготовить квасъ пожиже для прислуги, наливъ въ кадку ведеръ 5 холодной воды, хорошо вымѣшать, дать устояться, слить въ небольшой боченокъ, запустить дрождями.

1697. **Квасъ красный изъ другой пропорціи.** Ржаной муки 10 ф., разнаго солоду 7 ф. Весь солодъ и 5 ф. муки всыпать въ кадку, влить 2 большихъ кружки холодной воды, размѣшать, оставить на 1 часъ, всыпать остальную муку, вымѣшать, прибавляя кипятку, пока сдѣлается густое тѣсто, накрыть, дать солодать 1½ часа, разложить въ каменныя корчаги, вставить въ горячую печь на всю ночь. На другой день вынуть изъ печи, дать остыть выложить тѣсто въ кадку, влить 2 ведра холодной воды, размѣшать хорошенько, чтобы не было комковъ, влить еще 6 ведеръ воды, вымѣшать, накрыть, оставить на сутки, въ продолженіе которыхъ вымѣшивать весломъ нѣсколько разъ, а когда хорошо устоится, слить въ боченокъ, въ гущу влить 3 ведра холодной воды, размѣшать, дать устояться и слить въ боченокъ, запустить дрождями, какъ сказано выше. Для закваски перваго кваса взять 1 ф. пшеничной, ½ ф. просѣян. гречнев. муки, 2 стак. дрожд.; для второго половинную пропорцію.

1698. **Квасъ московскій въ бутылкахъ.** Взять по 10 ф. ржаной, овсяной и ячменной муки, смѣшать, всыпать въ кадку, влить кружку холодной воды, размѣшать, запарить горячей водой такъ, чтобы было густое тѣсто, вымѣшать хорошенько, разложить въ каменныя корчаги или чугуны, вставить въ печь на 5—6 часовъ, выложить въ кадку, развести теплой водой, положить небольшой пучекъ мяты, 2 горсти кишмишу или изюму, 2 стак. хорошихъ дрождей, подбитыхъ пшеничной мукой какъ сказано въ № 1697, незакрывая кадки поставить ее въ теплое мѣсто на двое сутокъ; тогда слить квасъ осторожно въ боченокъ черезъ сито, вынести въ погребъ и когда перестанетъ играть (дня черезъ три) перелить въ чистыя, заранѣе приготовленныя бутылки, хорошо закупорить, засмолить, вынести въ погребъ, а черезъ недѣлю употреблять. Можно прибавить въ квасъ 1 ф. сахара. Лѣтомъ квасъ нужно держать на льду.

1699. **Кислыя щи.** 5 ф. молотаго пшеничнаго солоду, 8 ф. тоже молотаго ячменнаго солоду, 10 ф. пшеничной муки 2-го сорта и 2 ф. гречневой муки смѣшать, раздѣлить на двѣ ровныя части, всыпать въ два чугуна, развести 2 ведрами теплой воды, вливая понемногу и размѣшивая, чтобы не было комковъ, поставить чугуны въ печь, (какъ послѣ хлѣбовъ) плотно закрыть заслонку, оставить такъ на 24 часа; потомъ вынуть чугуны, выложить тѣсто въ большую кадку, развести тепловатой водой, вливая понемногу 6 ведеръ, вымѣшать, дать устояться. 3 ф. пшеничной и 2 ф. гречневой муки смѣшать съ 3 стак. хорошихъ дрождей, развести теплою водою, дать хорошо подняться въ тепломъ мѣстѣ, влить эту опару въ боченокъ, на нее квасъ осторожно, чтобы не взболтать гущу, размѣшать хорошенько, закрыть втулкою, оставить часовъ на 20, всыпать 1½—2 ф. мелкаго сахара, размѣшать, разлить въ сухія бутылки, хорошенько закупорить, засмолить, вынести въ ледъ или погребъ.

1700. **Еще кислыя щи.** Пшеничнаго солоду 3 гарнца, ячменнаго солоду 3 гарнца, 5 ф. гречневой и 5 ф. пшеничной муки 2 сорта всыпать въ кадочку, заварить кипяткомъ погуще, вымѣшать, хорошенько закрыть, дать солодать 4 часа, развести крутымъ кипяткомъ (ведеръ 5) размѣшать, чтобы небыло комковъ, дать хорошо устояться, осторожно слить и въ теплое еще сусло влить 2 стак. хорошихъ бѣлыхъ дрождей, размѣшать; когда покажется сверху пѣна, всыпать ¾ ф. мелкаго сахара, размѣшать, разлить въ бутылки,

закупорить, засмолить, вынести въ погребъ или ледникъ, а черезъ 4 дня пить.

1701. **Кислыя щи** (третья пропорція). Ржаной муки 20 ф., пшеничной муки 5 ф., гречневой муки 5 ф., ржаного и ячменнаго солода по 5 ф. Весь солодъ смѣшать, всыпать въ кадку, обварить крутымъ кипяткомъ, вымѣшать, закрыть; черезъ часъ влить еще кипятку, всыпать муку, вымѣшать весломъ, чтобы не было комковъ, накрыть, дать стоять часъ, разложить въ чугуны или корчаги, вставить въ горячую печь на 4 часа; потомъ вынуть чугуны изъ печки, выложить тѣсто въ кадку, развести кипяткомъ; спустя часъ, положить кусокъ льду. Когда хорошо устоится и вся гуща упадетъ на дно, осторожно перелить черезъ частое сито въ кадку. 1 ф. пшеничной и 1 ф. гречневой муки смѣшать съ 3 стак. хорошихъ дрождей, развести теплымъ сусломъ, дать хорошо подняться, вылить въ кадку, размѣшать, оставить въ теплѣ дня на 2, разлить въ бутылки, положить въ каждую по изюменкѣ, закупорить, засмолить, снести на погребъ и держать въ пескѣ. Можно положить 1 ф. мелкаго сахара.

1702. **Квасъ бѣлый, употребляемый для закваски борща, щей.** Всыпать въ кадочку 10 ф. ржаной муки, 2 ф. гречневой, $1^1/_2$ ф. солоду, развести 12 стак. тепловатой воды, хорошенько размѣшать, заварить 12 стак. крутого кипятку, вымѣшать; черезъ полчаса влить еще столько же воды и такъ раза три, всякій разъ хорошо вымѣшивая, дать остыть, влить 4 стак. квасной гущи, размѣшать, закрыть, поставить въ теплое мѣсто. На другой день развести 4 ведрами холодной воды, размѣшать, вынести въ погребъ, а когда хорошо устоится, употреблять. Квасу изъ этой пропорціи должно быть не менѣе 5 ведеръ.

1703. **Брага.** Ячменнаго солода $^1/_2$ четверика, ржаного $6^1/_2$ ф., пшеничной и ржаной муки по $6^1/_2$ ф. гречневыхъ крупъ $^1/_2$ четверика всыпать въ кадку, заварить крутымъ кипяткомъ, хорошо покрыть, оставить солодать, пока протопится русская печь; разложить тѣсто въ муравленные горшки или чугуны, но горшки гораздо лучше, и чтобы тѣсто не пригорѣло, понемногу полить сверху рѣчной холодной водой, поставить въ печь, закрыть заслонкой, кругомъ обмазать глиной, оставить такъ на цѣлые сутки. Потомъ вынуть горшки изъ печки, и чтобы тѣсто лучше отстало отъ стѣнокъ, влить кипятку, дать постоять $^1/_4$ часа, выложить тѣсто изъ горшковъ въ кадку, развести кипяткомъ, постоянно вымѣшивая весломъ, чтобы не было комковъ дать хорошо устояться. Между тѣмъ приготовить закваску: 1 фунтъ хорошаго хмелю положить въ горшокъ, налить устоявщимся сусломъ, плотно закрыть крышкой, замазать тѣстомъ, поставить въ печь, чтобы хмель упрѣлъ хорошенько. 1 ф. пшеничной и 1 ф. гречневой муки развести кружкой сусла, смѣшать съ 1 стак. хорошихъ дрождей, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться. Вынуть горшокъ съ хмелемъ изъ печки, остудить, процѣдить, вылить въ закваску, размѣшать, перелить черезъ сито въ сусло, вымѣшать,

дать бродить. Когда хорошо устоится, перелить въ боченокъ, закупорить, обмазать втулку глиной, поставить на ледъ или погребъ. Черезъ недѣлю можно употреблять. Брага должна быть немного гуще квасу.

1704. **Пиво.** Всыпать въ печку послѣ хлѣбовъ 8 ф. самаго лучшаго ячменя или овса, высушить его, наблюдая, чтобы онъ не поджарился, т. е. не покраснѣлъ, истолочь, всыпать въ котелъ, налить $1^1/_3$ ведро горячей, но не кипятку, воды, размѣшать хорошенько, дать стоять 3 часа, осторожно слить, а въ котелъ влить ведро воды немного горячѣе, оставить на 2 часа, слить, въ котелъ опять налить ведро холодной воды, оставить на $1^1/_2$ часа, слить. Всю слитую воду смѣшать вмѣстѣ. 15 ф. самой лучшей патоки развести $2^1/_2$ ведрами теплой воды, вылить въ слитую съ истолченыхъ зеренъ воду, положить $^1/_2$ ф. очень хорошаго хмеля, вскипятить, мѣшая. Когда жидкость остынетъ, влить въ нее 2 стак. хорошихъ дрождей, размѣшать и поставить въ теплое мѣсто; когда пиво перебродитъ, слить въ боченокъ, оставить открытымъ твое сутокъ, потомъ втулкм забить пробкой и недѣли черезъ двѣ употреблять.

1705. **Медъ очень хорошій. старинный.** Для приготовленія этого напитка берется самый лучшій чистый, безъ воску, медъ. Взять мѣдный хорошо вылуженный котелъ, влить въ него 1 гарнецъ меду и 2 гарнца рѣчной или колодезной мягкой воды, размѣшать, поставить на плиту, кипятить 3 часа на ровномъ легкомъ огнѣ, снимая постоянно пѣну; 6 лотовъ хорошаго хмелю завязать свободно въ рѣдкую тряпочку, привязать маленькій чистый камешекъ, чтобы хмель не всплывалъ наверхъ, опустить въ котелъ варить на самомъ легкомъ огнѣ еще часъ, отставить, закрыть. Когда медъ остынетъ до температуры парного молока, влить $^1/_2$ стак. хорошихъ дрождей, размѣшать, процѣдить его сквозь фланель въ деревянную, еще лучше, стеклянную посуду, наполнивъ ее до $^4/_5$, закрыть кисеей и поставить въ теплое мѣсто (18—20%), а лѣтомъ на солнце. Черезъ $1^1/_2$ или 2 часа медъ начнетъ пѣниться, тогда перелить его въ чистый, сухой, крѣпкій боченокъ; взять полную чайную ложечку самаго лучшаго душистаго чаю, залить $^3/_4$ стак. кипятку, дать хорошо настояться, процѣдить и весь настой вылить въ медъ, закупорить хорошенько. Черезъ 2 недѣли послушать и, если медъ сильно шумитъ, оставить еще бродить, если же пересталъ шумѣть значитъ, готовъ; тогда осторожно разлить въ бутылки, хорошенько закупорить и сохранять въ погребѣ, засыпавъ бутылки пескомъ по самыя горлышки. Употреблять медъ можно не ранѣе 4 мѣсяцевъ. Чѣмъ дольше стоитъ медъ, тѣмъ онъ лучше.

1706. **Медъ польскій.** На 5 ведеръ рѣчной воды взять хорошаго бѣлаго меду, такъ называемаго липовцу, 20 ф., размѣшивать до тѣхъ поръ, пока весь медъ разойдется совершенно; тогда поставить на плиту и варить, тщательно снимая пѣну, вливая при каждомъ вскипѣніи по одному небольшому стакану холодной воды, пока медъ очистится совершенно и пѣна станетъ

бѣлой; тогда снять съ огня, дать остыть до температуры парного молока, процѣдить, положить 3 большихъ ложки хорошихъ бѣлыхъ дрожжей, размѣшать, поставить въ теплое мѣсто. Когда медъ хорошо выбродитъ, процѣдить его черезъ фланель, слить въ чистый крѣпкій боченокъ, влить 3 золот. разваренаго рыбьяго клея, закрыть хорошенько втулку, поставить въ холодный погребъ на 12 дней. По истеченіи этого срока, разлить въ чистыя сухія бутылки, прибавивъ въ каждую по 1/2 чайной ложечки очень мелкаго сахара и по 3 капли какого угодно душистаго масла, закупорить какъ можно лучше, засмолить и держать въ холодномъ мѣстѣ въ пескѣ. Употреблять медъ можно не ранѣе какъ черезъ 6 недѣль.

1707. **Медъ сахарный.** Влить въ луженный котелъ 3 ведра воды, положить 20 ф. сахара, поставить на плиту, кипятить, постоянно снимая пѣну, пока не останется 2 1/2 ведра, перелить въ чистую кадку, дать остыть до температуры парного молока, поставить въ теплое мѣсто. Срѣзать корку съ 5 копеечной французской булки, положить ее въ чашку, налить 1/2 стак. хорошихъ дрожжей, и когда булка впитаетъ ихъ въ себя, опустить ее въ сыропъ; черезъ часъ, если медъ станетъ хорошо бродить, булку вынуть прочь, (если въ теченіе часа броженіе не произойдетъ, влить еще 1/2 стак. дрожжей) положить въ медъ 1/8 ф. разваренаго осетроваго клею, 1/4 ф. раскрошеннаго фіалковаго корня, лимонной цедры съ 12 лимоновъ, размѣшать, перелить въ чистый, крѣпкій боченокъ, закупорить хорошенько, поставить на ледъ на 12 дней, разлить въ бутылки, закупорить хорошенько, засмолить и держать въ погребѣ. Употреблять можно не ранѣе какъ черезъ 4 мѣсяца.

1708. **Медъ малиновый.** Положить въ котелъ 20 ф. хорошаго бѣлаго меду, налить 5 ведеръ воды, положить 4 золотника корицы, поставить на плиту, варить на легкомъ огнѣ, пока не останется 3 1/2 ведра, снять съ огня, дать остыть до температуры парного молока; влить въ котелъ съ сыропомъ 1 ведро выжатаго сока изъ зрѣлой малины, положить 1 щепоть хмелю, дрожди, дать бродить часъ, процѣдить въ очень крѣпкій боченокъ, забить втулку, снести на ледъ на 12 дней, потомъ разлить въ бутылки, закупорить, засмолить и держать на ледникѣ. Употреблять только черезъ 2 мѣсяца.

Или положить въ котелъ 12 ф. бѣлаго чистаго меду, налить 2 ведра воды, варить на легкомъ огнѣ, снимая пѣну 4 часа, опустить 1/16 ф. хорошаго хмелю, варить еще 1 часъ, процѣдить въ приготовленную крѣпкую кадочку сквозь очень частое сито. Хмель сложить въ чашку, всыпать 2 ложки просѣянной муки, влить 3 ложки хорошихъ бѣлыхъ дрожжей, поставить въ теплое мѣсто; кагда хорошо поднимется, влить въ медъ и въ тоже время влить 1/2 ведра выжатаго сока изъ свѣжей малины, 3 золот. разваренаго рыбьяго клею, поставить въ теплое мѣсто, дать перебродить, перелить черезъ частое полотно въ крѣпкій боченокъ, забить хорошо втулку, снести на ледъ на двѣ недѣли, потомъ перелить въ бутылки, закупорить, засмолить, держать въ холодномъ мѣстѣ. Употреблять не ранѣе какъ черезъ 4 мѣсяца. Точно такъ же варится медъ изъ другихъ ягодъ.

1709. **Медъ изъ тыквы.** Очистить отъ верхней корки нѣсколько хорошихъ сладкихъ тыквъ, вынуть всѣ сѣмячки и волокно, порѣзать небольшими кусками, сложить въ котелъ, поставить на плиту, варить на легкомъ огнѣ, постоянно мѣшая, чтобы не пригорѣло. Когда тыква хорошо разварится, отставить, дать слегка остыть, выжать покрѣпче весь сокъ черезъ частую тряпку, слить въ котелъ, варить на легкомъ огнѣ, снимая пѣну, пока очистится совершенно, дать остыть, всыпать щепотку хмелю, влить 2 ложки дрожжей, на 3 ведра. Когда перебродитъ хорошо, перелить въ боченокъ, влить 1 золот. разваренаго осетроваго клею, закрыть втулку, поставить въ ледъ на 2 недѣли, а потомъ разлить въ бутылки, закупорить, поставить въ ледъ или холодный погребъ. Для запаха положить завязанныхъ въ отдѣльныя тряпочки: 2 золот. корицы, 2 золот. кардамона, 3 золот. фіалковаго корня, поломаннаго мелкими кусочками.

1710. **Квасъ шипучій лимонный.** На ведро воды взять 6 лимоновъ, 2 ф. изюму или кишмишу, 5 ф. сахара, 30 золот. сухихъ или 4 лож. хорошихъ хмелевыхъ дрожжей и 2 лож. пшеничной муки. Лимоны обмыть, обтереть насухо полотенцемъ, порѣзать ломтиками, не снимая кожи, выбрать всѣ сѣмячки до самаго маленькаго, иначе квасъ будетъ горьковатый, сложить въ чистую кадочку; изюмъ или кишмишъ перебрать, вымыть, перетереть, всыпать въ кадочку, туда же сахаръ, залить крутымъ кипяткомъ, размѣшать, накрыть. Когда станетъ тепло какъ парное молоко, положить 30 золот. сухихъ дрожжей, разведенныхъ теплою водою и смѣшанныхъ съ 2 ложками пшеничной муки, смѣшать. На другой день влить 3 бутылки холодной воды и когда лимоны и изюмъ поднимутся наверхъ и покажется пѣна, снять ихъ друшлаковою ложкою, квасъ разлить въ бутылки черезъ частую холстину, положить въ каждую по 2 изюменки и по 1/4 чайн. ложечки мелкаго сахару, закупорить какъ можно лучше, засмолить, вынести на ледникъ, или въ холодный погребъ. На 6 день можно пить. Наливать бутылки квасомъ только до шейки.

1711. **Квасъ московскій изъ малины или клубники.** Взять чистую кадку съ просверленной въ самомъ низу съ боку скважиной въ 1/2 вершка въ діаметрѣ, которая должна очень плотно закрываться деревянной пробкой. Взять хорошей чистой соломы, сполоснуть ее хорошенько въ холодной водѣ, высушить на солнцѣ, устлать ею дно такъ, чтобы квасъ, вытекая въ скважину, проходилъ непремѣнно сквозь солому, иначе квасъ будетъ мутный. Наполнить кадку самыми свѣжими безъ листочковъ ягодами, налить отварной водой. Когда квасъ готовъ и его начинаютъ употреблять, необходимо добавлять столько кипяченой остывшей воды, сколько взято квасу. Если квасъ слишкомъ крѣпокъ его можно развести отварной холодной водой; сахаръ кладется по вкусу передъ употребленіемъ. Этотъ квасъ очень пріятный напитокъ. Приготовлять его очень удобно въ деревнѣ, гдѣ ягоды очень дешевы, или же имѣются даромъ. Кадку съ квасомъ нужно держать непремѣнно во льду и кругомъ она должна быть обложена льдомъ, зимой же въ холодномъ погребѣ;

остерегаться, чтобы квасъ не замерзъ, потому что онъ испортится и не будетъ годенъ.

1712. **Квасъ московскій изъ вишенъ.** Вишни перебрать, чтобы не было гнилыхъ, оторвать всѣ стебельки, всыпать въ большую бутыль, налить вскипяченой остывшей водой, поставить на ледъ, пока вода не получитъ запаха и вкуса вишенъ; подсластить по вкусу передъ тѣмъ, какъ пить. Такимъ же образомъ приготовляется квасъ изъ другихъ ягодъ: морошки, барбариса, брусники. Если квасъ приготовляется изъ черной или красной смородины, можно положить для запаха нѣсколько цѣльныхъ розъ. Если изъ рябины, то насыпать въ бутыль или боченокъ только ¼ посуды, иначе квасъ будетъ слишкомъ горекъ. Дольше всѣхъ квасовъ держится квасъ изъ брусники и яблочный, въ который прибавляется лимонная цедра. Яблоки могутъ быть какого угодно сорта, но кислыя и непремѣнно зрѣлыя, съ которыхъ нужно срѣзать сухой цвѣтъ. Доливать каждый разъ отварной остывшей воды столько, сколько взято квасу.

1713. **Квасъ грушевый.** Для этого кваса годятся всѣ сорта грушъ, которымъ нужно дать хорошо улежаться. Перебрать груши, чтобы не было гнилыхъ и слишкомъ мягкихъ, насыпать ими ¾ боченка, налить отварной холодной водой, поставить въ сухой холодный погребъ. Черезъ 6 недель квасъ будетъ готовъ. Чтобы придать ему красивый розоватый цвѣтъ, кладутъ немного сухихъ вишенъ. Доливать какъ яблочный; подслащивается по вкусу передъ тѣмъ какъ пить.

1714. **Квасъ изъ лѣсныхъ яблокъ и грушъ.** Разостлать сухой соломы, высыпать на нее лѣсныя яблоки и груши, дать имъ хорошо улежаться, выбрать гнилыя, если окажутся, насыпать большой боченокъ, съ скважиной съ боку, поставленный на подкладки, насыпать яблокъ и грушъ поровну ¾ боченка, налить водой, закрыть отверстіе, оставить такъ на 5 недель, употреблять, доливая всякій разъ. Подслащивать можно бѣлымъ медомъ или сахаромъ по вкусу. Квасъ этотъ очень пріятный напитокъ.

1715. **Сидръ яблочный.** Разложить на соломѣ спѣлыя яблоки кислыя и сладкія отдѣльно, дать имъ улежаться, чтобы сдѣлались мягкими, отобрать гнилыя или съ пятнами, отдѣльно изрубить мелко сѣчкой какъ капусту, выжать сокъ тоже отдѣльно, дать хорошо устояться на ледникѣ, чтобы вся гуща осѣла на дно, слить осторожно, смѣшать съ сокомъ изъ сладкихъ яблокъ по вкусу, разлить въ бутылки, положить въ каждую по 2 изюменки, закупорить хорошенько, засмолить, поставить въ ледникъ, а на зиму перенести въ сухой погребъ. Этотъ сидръ сохраняется очень долго, годъ и даже болѣе; держать его нужно непремѣнно въ холодномъ мѣстѣ, иначе полопаются бутылки. Точно также можно приготовить сидръ изъ грушъ, но для приготовленія его надо брать хорошія груши, не имѣющія вяжущаго вкуса. Сидръ изъ грушъ портится гораздо скорѣе, чѣмъ яблочный.

1716. **Квасъ лимонный очень хорошій.** Срѣзать очень тонко цедру съ 9 лимоновъ, вскипятить ее съ 45 бут. воды; 1⅓ ф. хорошаго изюма, перемыть, лимоны очистить отъ бѣлой кожицы, порѣзать ломтиками, выбрать всѣ сѣмячки до самаго маленькаго, сложить въ кадочку, влить 8 ф. самаго лучшаго меду и вскипяченную съ цедрой воду, мѣшать хорошенько, чтобы весь медъ разошелся. 1 чашку хорошихъ дрожжей заранѣе подбить мукою, чтобы было густо какъ тѣсто для блиновъ, поставить въ теплое мѣсто и когда хорошо поднимется, развести чуть теплымъ сыропомъ изъ кадки, влить въ кадочку, размѣшать хорошенько, дать бродить. Когда изюмъ и лимоны поднимутся наверхъ, снять ихъ осторожно шумовкою, чтобы не взболтать кваса, перелить въ бутылки, положить въ каждую по 2 изюменки и по кусочку цедры, закупорить, засмолить, поставить въ холодное мѣсто. Черезъ три недѣли нужно попробовать и, если квасъ будетъ хорошо играть, значитъ готовъ.

1717. **Питье апельсинное.** Влить въ бутыль легкаго какого угодно бѣлаго вина 10 бутылокъ; 20 апельсиновъ очень мелко порѣзать совсѣмъ съ кожей, выбрать всѣ сѣмячки, пересыпать 1 стак. очень мелкаго сахара, опустить въ бутыль съ виномъ, закупорить ее, засмолить, поставить въ погребѣ въ песокъ по самое горлышко на 12 сутокъ; потомъ разлить въ бутылки, процѣживая сквозь плотное полотно, закупорить, засмолить, держать въ холодномъ мѣстѣ. Или взять 5 бутылокъ зельтерской воды, смѣшать съ 1 стак. ликера Алькермезъ, выжать сокъ изъ 10 апельсиновъ, лучше корольковъ, положить сахару по вкусу. Употреблять сейчасъ же.

1718. **Вино изъ земляники или клубники.** Земляники или клубники ½ мѣры, воды рѣчной 10 штофовъ и земляничнаго или клубничнаго сока 5 штофовъ. Ягоды перебрать, чтобы не было испорченныхъ и листьевъ, сложить въ чистую кадочку, влить воду и сокъ, дать бродить въ тепломъ мѣстѣ дня два—три, затѣмъ положить 15 ф. сахара, 4 штофа хорошей очищенной водки или спирту, 8 лотовъ краснаго виннаго камня, столченаго въ порошокъ, тонко срѣзанную кожицу безъ бѣлаго мяса и сокъ отъ двухъ померанцовъ, размѣшать, дать хорошо перебродить въ тепломъ мѣстѣ, процѣдить, а когда устоится, перелить сквозь фланель въ бутылки, закупорить, засмолить, держать въ холодномъ погребѣ.

1719. **Вино изъ вишенъ.** Совершенно зрѣлыя, нележалыя вишни очистить отъ корешковъ и косточекъ, размять, сложить въ боченокъ. 4 стак. вишневаго сока вскипятить нѣсколько разъ съ 2 ф. столченыхъ косточекъ и сахаромъ, (на 10 бут. сока 5 ф. сахара) остудить, слить тоже въ боченокъ, размѣшать, и влить на 1 ведро сока ½ бут. краснаго вина и ½ бут. самой лучшей очищенной водки, закрыть плотно отверстіе и поставить въ теплое мѣсто. Когда вино хорошо перебродитъ и устоится, перелить черезъ фланель въ бутылки, закупорить, засмолить. Или выжать сокъ изъ вишенъ, взять на каждую бут. сока ½ ф. мелкаго сахара, слить въ боченокъ, положить

на каждое ведро 4 лож. хорошихъ дрождей, дать бродить въ тепломъ мѣстѣ 3—4 часа, снести на ледъ на 4 сутокъ, процѣдить и на каждое ведро влить 2 бут. французской водки, перелить въ бутылки, закупорить и положить бутылки бокомъ въ песокъ.

1720. **Вино изъ изюма.** Взять самаго лучшаго изюма $2^1/_2$ пуда, положить со всѣмъ со стебельками въ боченокъ, налить 8 ведеръ рѣчной сырой воды, хорошенько размѣшать, закрыть боченокъ, оставить на 2 недѣли, взбалтывая или размѣшивая черезъ два дня. По прошествіи этого времени жидкость слить въ чистый боченокъ и самый изюмъ хорошенько отжать посредствомъ пресса, положить 1 ф. виннаго камня, и не закупоривая боченка, оставить вино бродить, не тревожа его. Броженіе начинается скоро, сперва шумное; въ это время боченокъ трогать нельзя, а когда оно сдѣлается едва слышнымъ, тогда боченокъ закупорить и оставить на 6—7 мѣсяцевъ, чтобы вино отстоялось совершенно, опять слить осторожно въ чистый боченокъ, закупорить и только по прошествіи $3^1/_2$ мѣсяцевъ перелить въ бутылки, закупорить и держать въ сухомъ мѣстѣ, всего лучше въ погребѣ.

1721. **Исскуственное вино мушкатное.** Приготовить вино какъ сказано выше и, переливъ его во второй разъ, опустить въ боченокъ полотняный мѣшочекъ съ 1 ф. бузиннаго цвѣта, а другой съ мушкатнымъ орѣхомъ и цвѣтомъ того и другого по 15 золотниковъ. Переливая вино въ бутылки, мѣшочки вынуть, выжать изъ нихъ въ вино всю жидкость. Мушкат. орѣхъ натереть на теркѣ.

1722. **Вино пѣнящееся въ родѣ шампанскаго.** Несовсѣмъ еще созрѣвшія ягоды крыжовника столочь въ деревянной ступкѣ, сложить въ чистую кадочку, налить воды столько ведеръ, сколько ведеръ толченыхъ ягодъ, размѣшать, оставить на 2 дня, изрѣдка мѣшая. На третій день выжать крѣпко весь сокъ, процѣдить сквозь очень частое сито, слить въ бочку, мѣряя ведромъ, положить мелкаго сахара по 5 ф. и 1 бутылкѣ хорошей очищенной водки на каждое ведро, размѣшать, дать стоять 6 недѣль. Бочку закупоривать не нужно, а только прикрыть тонкимъ полотномъ, пѣну же снимать тотчасъ, какъ только она покажется. Послѣ 6 недѣль бочку хорошо закупорить и поставить въ холодномъ погребѣ на цѣлый годъ, а потомъ разлить въ бутылки отъ шампанскаго, закупорить какъ можно лучше и обвязать проволокой.

1723. **Отличное вино изъ крыжовника.** Для приготовленія этого вина нужно взять самыя зрѣлыя и свѣжія ягоды крыжовника, размять ихъ, сложить въ большой поливной горшокъ и поставить въ холодное мѣсто на 4 дня. На пятый выжать сокъ покрѣпче, положить въ него, разсчитывая на каждую бутылку по $^1/_2$ ф. мелкаго сахара, размѣшать, чтобы весь сахаръ разошелся, влить французской водки или спирту, перегнаннаго черезъ уголь (№ 1728,) на каждое ведро сока по 2 бутылки, слить въ боченокъ, поставить въ теплое мѣсто, взбалтывая черезъ 4—5 дней. Когда вино хорошо перебродитъ,

(черезъ 3—4 недѣли) разлить въ бутылки, процѣживая сквозь фланель, закупорить, засмолить, держать въ холодномъ погребѣ. Если взять ягоды пополамъ крыжовникъ и смородину, то вино выйдетъ еще вкуснѣе.

1724. **Вино изъ бѣлыхъ сливъ.** Вычистить косточки изъ зрѣлыхъ бѣлыхъ сливъ, мелко порѣзать, смѣрить, сложить въ котелъ и варить съ равнымъ количествомъ воды; когда сливы почти сварятся, положить немного гвоздики въ зернахъ, поварить еще, снять съ огня, дать остыть, процѣдить, влить по $^1/_2$ бут. франц. водки на ведро соку, поставить въ теплое мѣсто, дать бродить дня четыре, процѣдить сквозь фланель, всыпать по $^1/_4$ ф. просѣяннаго сахара на каждую бутылку, мѣшать, пока весь сахаръ разойдется, дать устояться, разлить въ бутылки, закупорить. Черезъ 3 недѣли вино можетъ быть готово. Оно имѣетъ вкусъ слабаго портвейна и очень пріятный запахъ.

1725. **Вино изъ бѣлой и красной смородины.** Взять красной 1 четверикъ и бѣлой смородины $1^1/_2$ четвер., 25 ф. мелкаго сахара, рѣчной холодной воды 3 ведра. Смородину перебрать, вымыть, размять, сложить въ боченокъ, налить водой, всыпать сахаръ, 8 лотовъ мелко толченаго виннаго камня, 1 горсть цвѣтовъ шиповника, 1 горсть лавандовыхъ цвѣтовъ и 2 штофа самой лучшей французской водки, размѣшать, поставить въ теплое мѣсто, дать бродить, а когда хорошо перебродитъ, дать устояться, процѣдить сквозь фланель, разлить въ бутылки, закупорить, засмолить, держать въ холодномъ и сухомъ погребѣ.

1726. **Вино изъ смородины, напоминающее бургонское.** 30 ф. совершенно зрѣлой красной смородины безъ вѣточекъ и листьевъ, 25 ф. мелкаго сахара, $1^1/_2$ ф. свѣжаго розоваго цвѣта, разложить въ двѣ большія бутыли, налить 3 ведрами рѣчной воды и 6 бутылками французской водки, слегка закрыть пробками, обвязать холщевой тряпочкой, поставить на солнце. Когда ягоды вымокнутъ и побѣлѣютъ, поставить бутыли въ песокъ въ холодномъ мѣстѣ. Когда жидкость совершенно отстоится, перелить осторожно въ бутылки, процѣживая сквозь фланель, закупорить, засмолить и держать въ пескѣ въ погребѣ. Или сначала слить всю жидкость сквозь фланель, дать устояться, перелить въ бутылки.

1727. **Вино изъ ежевики.** Самую спѣлую, но нележалую ежевику перебрать, всыпать въ деревянную посуду съ краномъ, налить кипятку столько, чтобы ягоды совсѣмъ имъ покрылись. Черезъ часъ всѣ ягоды размять скалкой, накрыть, дать стоять до тѣхъ поръ, пока ягоды начнутъ всплывать наверхъ, что обыкновенно бываетъ черезъ 3—4 дня, слить сокъ, процѣживая сквозь полотно, въ другую посуду, всыпать мелкій сахаръ, взявъ на 10 штофовъ соку 3 ф. сахара, размѣшивать, пока весь сахаръ разойдется, дать бродить въ тепломъ мѣстѣ дней 8—10. Хорошо выбродившуюся жидкость спустить черезъ кранъ въ чистую посуду, влить 3 штофа бѣлаго вина, дать устояться, разлить въ бутылки, закупорить, засмолить, держать въ холодномъ мѣстѣ въ пескѣ.

Б. Ликеры, ратафія, наливки, водицы, глинтвейнъ и проч.

Примѣчаніе. Спиртъ, употребляемый для приготовленія разныхъ водокъ, ликеровъ, наливокъ, долженъ быть непремѣнно хорошо очищенный, иначе водка и ликеръ будутъ имѣть непріятный запахъ. Очищается спиртъ слѣдующимъ образомъ: когда березовые угли прогорѣли хорошо, положить ихъ въ чистый горшокъ или чугунокъ, сдуть почище всю золу, плотно закрыть крышкой; когда угли потухнутъ, вынуть ихъ изъ горшка, опять сдуть золу, дать остыть, крупно истолочь, всыпать въ бутыль, налить на нихъ спиртъ, оставить такъ недѣли на три, взбалтывая каждый день раза 3—4. По истеченіи этого времени, дать спирту стоять еще одну недѣлю, но не взбалтывая его. Взять другую сухую бутыль, всыпать въ нее 1 ф. хорошаго, чисто перебраннаго желтаго изюма и $7^1/_2$ золот. фіялковаго корня, изрѣзаннаго мелкими кусочками, перелить въ нее спиртъ черезъ воронку, покрытую бѣлою фланелью, закрыть пробкою и дать стоять 12 дней, а потомъ опять процѣдить сквозь фланель Такъ очищенный спиртъ совершенно замѣняетъ французскую водку. Разбавлять его, если понадобится, нужно непремѣнно вскипяченой остывшей водой. На 1 ведро спирта берется $1^1/_2$ ф. угля, 1 ф. изюму и $7^1/_2$ золот. фіялковаго корня. Крѣпость спирта можно измѣрить спиртовымъ градусникомъ.

Чтобы скоро очистить ратафію или сладкую водку, нужно взять на $^1/_4$ ведра водки 15 гранъ хорошаго поташу, распустить его въ $^1/_4$ стак. воды, смѣшать съ настоенной и подслащенной уже водкою, хорошенько размѣшать, процѣдить сквозь фланель.

1728. **Ликеръ мексиканскій съ ванилью.** На кварту чистой хорошей водки или спирту взять 2 лимона, $1^1/_2$ ф. сахару, $^1/_2$ лота ванили. Влить водку или спиртъ въ бутыль, выжать сокъ изъ двухъ лимоновъ, всыпать сахаръ, толченую крупно или порѣзанную на кусочки ваниль, оставить на 8 дней; потомъ осторожно слить, процѣживая черезъ густое полотно, перелить въ бутылки черезъ бѣлую фланель.

1729. **Ликеръ апельсинный и лимонный.** Срѣзать какъ можно тоньше, чтобы не захватить бѣлаго мяса, кожицу съ двухъ лимоновъ или апельсиновъ, сложить въ бутыль, налить квартой самаго чистаго спирту. Черезъ 6 дней приготовить сыропъ изъ 2 ф. сахару (рафинаду) и 1 кварты воды, остудить слегка, смѣшать со спиртомъ, дать устояться въ теченіи 48 часовъ, затѣмъ процѣдить сквозь бѣлую фланель, разлить въ бутылки, хорошо закупорить и засмолить.

Чтобы приготовить розовый ликеръ нужно въ ту же самую пропорцію спирту и сахару, вмѣсто апельсинныхъ или лимонныхъ корокъ, влить нѣсколько капель розоваго масла и подкрасить ликеръ кошенилью. Розовый ликеръ можно приготовить еще слѣдующимъ образомъ: собрать только что распустившіяся розы, срѣзать прочь бѣлые кончики лепестковъ, сложить въ бутыль, налить спиртомъ, очищеннымъ раза 3 такъ, чтобы розы только покрылись имъ, подержать на солнцѣ 3 дня, слить, налить на свѣжіе розовые листья и такъ повторить раза 3; потомъ процѣдить сквозь бѣлую фланель. Чтобы придать ликеру розовый цвѣтъ, нужно влить въ него нѣсколько капель витріоля. Вливать витріоль нужно не сразу, а по каплѣ, взбалтывая

каждый разъ, чтобы не перелить отчего ликеръ сдѣлается кислымъ. $^1/_2$ ведра спирта, настоеннаго на розовыхъ листьяхъ, развести сыропомъ, приготовленнымъ изъ 6 стакановъ розовой воды и 6 ф. сахара, размѣшась, перелить сквозь фланель въ бутылки, закупорить, засмолить.

1730. **Ликеръ ванилевый.** Влить въ бутыль гарнецъ спирту четыре раза очищеннаго и 3 стак. воды, всыпать 2 золот. ванили, 3 цѣлыхъ гвоздики, $1^1/_2$ золот. вымытой, не толченой корицы, держать на солнцѣ двѣ недѣли, процѣдить сквозь фланель, развести сыропомъ, приготовленнымъ изъ 3 стак. воды и 6 ф. сахара, процѣдить сквозь фланель въ бутылки, закупорить.

1731. **Ликеръ изъ земляники.** Самую свѣжую зрѣлую землянику перебрать, чтобы не было листьевъ и корешковъ, всыпать въ бутыль, налить спиртомъ такъ, чтобы ягоды только покрылись имъ, поставить на 2 дня въ теплое мѣсто въ тѣни, потомъ слить черезъ фланель. Одновременно всыпать въ чашку или миску 5 стак. перебранной земляники, налить 3 стак. воды, закрыть, дать постоять тоже дня два, слить. Взять этой земляничной воды 3 стак., всыпать 6 ф. сахара, вскипятить раза 2—3, слегка остудить, смѣшать съ $^1/_4$ ведра спирту, настоеннаго на земляникѣ.

1732. **Ратафія (сладкая водка).** Столочь въ каменной ступкѣ $1^1/_2$ гарнца вишенъ вмѣстѣ съ косточками, переложить въ бутыль, налить 4 квартами очищеннаго спирта, положить 1 лотъ корицы, $^1/_2$ лота ванили, 6 шт. гвоздики, заткнуть плотно пробкой, держать на солнцѣ цѣлый мѣсяцъ; потомъ процѣдить сквозь салфетку, выжать; 3—4 ф. сахара, чуть смочить водой, поставить на плиту, чтобы сахаръ распустился совершенно, смѣшать съ ратафіей, процѣдить сквозь очень частое полотно или бѣлую фланель, перелить въ бутылки.

1733. **Ратафія померанцовая или лимонная.** Срѣзать какъ можно тоньше желтую кожицу съ 15 померанцовъ или лимоновъ, сложить въ бутыль, налить 8 штофами бѣлаго францвейна или рейнвейна, закрыть пробкой, поставить въ теплое мѣсто на сутки, потомъ слить черезъ салфетку, хорошо отжать, смѣшать съ выжатымъ сокомъ лимоновъ или померанцевъ, процѣдить и полученную жидкость смѣшать съ равнымъ количествомъ очищеннаго спирта и сахаромъ ($^3/_4$ ф. на 1 штофъ).

1734. **Караибская ратафія.** Положить въ бутыль 3 лота корицы, $1^1/_2$ лота имбирю, $^3/_4$ лота гвоздики, $^3/_4$ лота мушкатнаго орѣха, $^1/_2$ лота мушкат. цвѣта, $^1/_4$ лота кайенскаго перцу, влить 3 штофа очищеннаго спирту, закрыть хорошо пробкой, дать стоять двѣ недѣли; потомъ процѣдить сквозь салфетку, отжать. 6 ф. сахару расколоть на куски, сложить въ тазикъ, смочить хорошо водой, варить, мѣшая, на легкомъ огнѣ, пока сдѣлается коричневымъ; развести 6 ф. воды, смѣшать съ ратафіей, закрыть бутыль, дать устояться, перелить въ бутылки, процѣживая сквозь очень плотное полотно.

1735. **Ратафія изъ персиковыхъ косточекъ.** Персиковыя косточки истолочь, наполнить ими бутыль на половину, налить самой лучшей французской водкой, заткнуть бутыль пробкой, поставить на солнце или на горячую печь на 5 недѣль; по истеченіи этого времени слить, смѣшать съ мелкимъ сахаромъ и когда онъ распустится совершенно, перелить въ бутылки, процѣживая его сквозь частое полотно. На бутылку ратафіи взять 1 ф. сахара. Если ратафія окажется слишкомъ крѣпкой, то изъ сахара и 1 стак. кипятку приготовить сыропъ, влить въ ратафію, смѣшать.

1736. **Ратафія кардамонная.** Влить въ бутыль 1/4 ведра спирта, всыпать въ нее 16 золот. крупно толченаго кардамона, поставить въ теплое мѣсто на 2 недѣли, процѣдить. Сварить сыропъ изъ 3 стакановъ воды и 2 ф. сахара, снимая пѣну и въ горячій сыропъ вливать настоенный спиртъ, размѣшивая ложкою, процѣдить сквозь фланель въ бутыль, закупорить покрѣпче, поставить въ теплое мѣсто на недѣлю, а когда совершенно устоится, осторожно слить чистую водку, разлить въ бутылки.

1737. **Водка малороссійская запеканка.** Взять бутыль толстаго стекла, влить въ нее 4 штофа хорошей водки, передвоенной на сухихъ лимонныхъ коркахъ; 2 мушкат. орѣха натереть на теркѣ, 12 золот. корицы, 5 золот. бадьяну, 5 золот. кардамона, 5 золот. мушкат. цвѣта столочь, смѣшать съ мушкат. орѣхомъ, всыпать въ бутыль, закрыть пробкой, обмазать всю бутыль крутымъ ржанымъ тѣстомъ толщиною пальца въ 3 и поставить въ печь послѣ хлѣбовъ 4 ночи сряду, а утромъ вынимать, потомъ слить, процѣживая сквозь частое полотно, подсластить, взявъ на каждый штофъ 1 1/4 или 1 ф. сахара.

1738. **Водка русская старинная.** Влить въ бутыль 1/2 ведра хорошей очищенной водки, положить въ нее 1/2 ф. аниса, 1/2 ф. англійской мяты, 1/2 ф. крупно толченыхъ померанцовыхъ орѣшковъ, поставить въ теплое мѣсто на 2 недѣли, слить сквозь полотно въ бутылки.

1739. **Водка анисовая.** На 1/2 ведра очищенной водки взять 1 горсть хорошаго чистаго аниса, 1 1/2 золот. крупно толченой корицы, 1 1/2 золот. гвоздики, 3 золот. лимонной цедры, все это всыпать въ бутыль, дать хорошо настояться и далѣе поступать какъ сказано выше. На сыропъ: 5 стак. воды и 4 ф. сахара.

1740. **Водка французская.** Черный ржаной хлѣбъ порѣзать тонкими ломтиками, хорошо высушить въ легкой печкѣ такъ, чтобы они зарумянились до темнаго цвѣта, столочь, налить очищенной водкой, поставить на сутки въ теплое мѣсто, дать настояться, а потомъ передвоить. На бутылку водки взять 16 золот. сахара.

1741. **Ратафія изъ ягодъ туты.** Самыя зрѣлыя черныя ягоды туты (шелковичное дерево) размять ложкой, выжать сокъ, смѣрить, смѣшать съ такимъ

же количествомъ очищеннаго спирта, подсластить, взявъ на каждый штофъ по 16 золот. сахара.

1742. **Наливка изъ вишенъ малороссійская.** Самыя спѣлыя черныя вишни перебрать, чтобы не было листьевъ и стебельковъ, разложить на деревянныя доски не толстымъ слоемъ, всунуть ихъ въ русскую печь въ самый вольный духъ, чтобы вишни чуть провялились, остудить, наполнить ими бутыль или боченокъ до верха, встряхивая почаще, чтобы вошло какъ можно больше ягодъ, налить очищенной водкой или спиртомъ, поставить въ сухой погребъ на 12 дней; слить всю водку въ бутыль, а на ягоды налить водки во второй разъ, дать настаиваться въ продолженіе 20 дней, слить настойку въ ту же бутыль, налить ягоды водкой въ третій рязъ, дать стоять 6 недѣль, слить, выжать ягоды, смѣшать съ прежде слитой наливкой, подсластить такъ: всю наливку вылить въ кастрюлю, (эмальированную) всыпать сахаръ, разсчитывая по 3/4 ф. на каждую бутылку, закрыть крышкой, поставить на огонь, держать до тѣхъ поръ, пока начнетъ чуть закипать, сейчасъ же снять, дать остыть, не снимая крышки, разлить въ бутылки черезъ воронку покрытую бѣлой ватой или фланелью, закупорить, засмолить.

1743. **Наливка изъ липовыхъ цвѣтовъ.** Рано утромъ въ солнечный день набрать липовыхъ цвѣтовъ безъ листьевъ, наполнить ими бутыль до 2/3, налить хорошей водкой или спиртомъ, завязать плотной холщевой тряпочкой, поставить на солнце на 12 дней; потомъ слить жидкость, цвѣты слегка выжать, процѣдить сквозь полотно, подсластить, взявъ по 3/4 ф. сахара на каждую бутылку,

1744. **Наливка изъ яйвы.** Совершенно зрѣлую айву вымыть, обтереть полотенцемъ, порѣзать, не снимая кожицы, на маленькіе кусочки, сѣмячки выбросить прочь, сложить въ бутыль съ широкимъ горлышкомъ, наполнивъ ее до 2/3, налить очищенной водкой или спиртомъ, завязать плотной холщевой тряпочкой, поставить въ теплое мѣсто въ комнатѣ, но не на солнце, взбалтывая бутыль въ первое время черезъ 3—4 дня, а затѣмъ черезъ недѣлю, оставить мѣсяца на 2, слить, процѣдить, подсластить и т. д.

1745. **Запеканка изъ черной смородины.** Взять большой поливенный горшокъ, просверлить внизу на вершокъ отъ дна небольшое отверстіе, плотно закрыть его деревяннымъ колышкомъ; ягоды самыя зрѣлыя, не лежалыя и не мятыя перебрать, наполнить ими горшокъ до половины, налить до краевъ хорошимъ пѣннымъ виномъ, закрыть деревянной пробкой, обернутой въ холстину, замазать тѣстомъ, поставить въ русскую печку, вытопленную какъ для хлѣбовъ, на 3—4 часа, вынуть изъ печки, дать остыть, осторожно вынуть изъ отверстія колышекъ, дать стечь жидкости, процѣдить черезъ полотно. Выжимать ягоды не слѣдуетъ. Всыпать въ наливку очень мелкаго сахара по 3/4 ф. на бутылку, а когда весь распустится, перелить въ бутылки, закупорить. Точно такъ же приготовляется запеканка изъ вишенъ.

1746. **Наливка изъ черемухи.** Самую спѣлую, собранную въ ясный день черемуху разсыпать рѣдко на толстыя простыни, дать лежать дня 3, потомъ разложить ягоды на большія рѣшета или деревянныя доски, поставить въ русскую печь въ самый вольный духъ, чтобы ягоды только провяли, вынуть, истолочь, всыпать въ бутыль, наполнивъ до $^3/_4$, налить полную хорошею очищенною водкою, дать стоять не менѣе 6 недѣль, слить, подсластить, процѣдить въ бутыли. Эта наливка очень вкусна. На 1 бутылку наливки взять $^1/_2$—$^3/_4$ ф. сахара.

1747. **Наливка изъ вишенъ.** Спѣлыя вишни перебрать, разсыпать на рѣшета, провялить на солнцѣ или въ печи въ самомъ вольномъ духу, наполнить ими бутыль до $^2/_3$, налить очищенной водкой, завязать бутыль холщевой тряпочкой, поставить на солнце недѣль на 6. Чѣмъ больше ягодъ и чѣмъ дольше настаивается наливка, тѣмъ она вкуснѣе.

1748. **Наливка изъ черной смородины.** Ягоды перебрать, (сухой цвѣтъ обрѣзать не нужно) наполнить бутыль до $^2/_3$, налить очищенной водкой, обвязать плотной тряпочкой, поставить на солнце и т. д. Точно такъ же приготовляется наливка изъ малины, крыжовника, красной смородины. Самыя лучшія наливки изъ вишенъ, малины, черной смородины, морошки и черемухи.

1749. **Наливка изъ разныхъ ягодъ.** Ягоды: вишни съ косточками, черную, красную смородину, кизилъ, крыжовникъ или шиповникъ перебрать на чисто, всыпать въ бутыль, наполнивъ ими до $^2/_3$, налить полную, если не французской водкой, то непремѣнно самой крѣпкой очищенной или очищеннымъ спиртомъ, завязать бутыль плотною холщевой тряпочкою, поставить въ теплое мѣсто или на солнце мѣсяца на два, взбалтывая черезъ 2—3 сутокъ. Когда всѣ ягоды побѣлѣютъ, слить жидкость, процѣдить сквозь фланель, подсластить, взявъ на 1 бутылку наливки $^1/_2$—$^3/_4$ ф. сахара. Подсластить такъ: сахаръ столочь, всыпать весь въ тазикъ, въ которомъ варятъ варенье, только хорошо смочить наливкой, поставить на огонь, мѣшать постоянно, чтобы не пригорѣло, и какъ только сахаръ распустится, снять съ огня, смѣшать съ остальной наливкой, перелить въ бутылки.

1750. **Пуншъ холодный.** Взять 1 бутылку хорошаго рома, влить въ него 6 стак. кипятку, положить цедру съ 2 большихъ лимоновъ, стертую на 2 ф. сахара, выжать туда же сокъ изъ 2 лимоновъ, вскипятить раза 3, остудить, а передъ подачей поставить на ледъ. Выйдетъ 12—13 стак. средней величины.

1751. **Пуншъ со взбитыми желтками.** Растереть добѣла самые свѣжіе желтки съ мелко толченымъ и просѣяннымъ сахаромъ; вскипятить хорошую малагу, развести горячею желтки, подливая ее понемногу, и не переставая мѣшать, затѣмъ взбить вѣничкомъ какъ сабаіонъ и подать горячій. На 12 стак. нужно: $1^1/_3$ стак. мелкаго сахара, 12 желтковъ и 8 стак. малаги.

1752. **Пуншъ холодный съ померанцемъ.** 2 ф. сахара расколоть небольшими кусками, стереть имъ цедру съ 1 лимона и 1 померанца, сложить въ миску, выжать сокъ изъ 6 лимонъ и 4 апельсиновъ, влить 3 бутылки рейнвейну и 1 бутылку араку или хорошаго бѣлаго рому, мѣшать, пока сахаръ распустится совершенно, подать холодный въ стаканахъ.

1753. **Пуншъ съ виномъ.** Смѣшать 2 бут. рейнскаго вина бѣлаго, 2 бут. краснаго, 1 бут. араку или бѣлаго рому, 2 бут. кипятку (6 стак.) съ 2 ф. мелкаго сахара, поставить на плиту и какъ только начнетъ чуть закипать, снять съ огня, остудить, не снимая крышки съ кастрюли.

Или на 2 бутылки краснаго вина влить $^1/_2$ бут. араку, $1^1/_2$ бут. воды и около 2 ф. сахара. Вино, воду и сахаръ вскипятить и когда сверху покажется бѣлая пѣна, отставить, влить аракъ, опять поставить на огонь, держать, пока покажется пѣна.

1754. **Пуншъ горячій.** Стереть на сахаръ цедру съ 1 большого лимона, сложить въ чашку, выжать на него сокъ изъ 2 лимоновъ; когда сахаръ распустится совершенно, процѣдить сквозь частое ситечко. 1 ф. сахару поколоть небольшими кусками, сложить въ миску, налить $2^1/_2$ бут. кипятку, размѣшать, влить $^3/_4$ бут. рому, $^3/_4$ бут. французской водки, лимонный сокъ, поставить на плиту, разогрѣть какъ можно сильнѣе, но не кипятить, разлить въ чашки и подать горячій.

1755. **Глинтвейнъ.** Влить въ кастрюлю $1^1/_2$ бут. краснаго вина, положить цедру съ 1 померанца и одного лимона, $^1/_8$ лота гвоздики, $^1/_4$ лота корицы, $^1/_4$ мушкатнаго орѣха, 1 ф. сахару, влить $^1/_4$ бут. рому, вскипятить и подать горячій. Корицу поломать кусочками, мушк. орѣхъ натереть на теркѣ, гвоздику оставить цѣлой; завязать все это въ тонкую кисею, опустить въ глинтвейнъ; подавая, вынуть прочь.

1756. **Бишофъ холодный.** Срѣзать очень тонко безъ бѣлой мякоти цедру съ двухъ лимоновъ, налить стаканомъ киршвассера, дать хорошо настояться, процѣдить; $1^1/_4$ ф. сахара распустить въ 2 бут. бѣлаго вина, смѣшать съ киршвассеромъ. Подается полузамороженый или съ кусочками льда.

1757. **Бишофъ иначе.** $1^1/_2$ ф. сахара распустить въ 2 бут. краснаго вина, влить $^3/_4$ бут. араку или рому, положить $^1/_2$ лота гвоздики, $^1/_2$ лота корицы, перелить въ бутыль, поставить въ теплое мѣсто на 24 часа; потомъ процѣдить сквозь частое полотно, разлить въ бутылки.

1758. **Еще глинтвейнъ.** Влить въ кастрюлю 1 бут. хорошаго медоку, 3 стак. воды, 1 бутылку рому, положитъ 30 зеренъ гвоздики, 30 шт. кардамона, палочку корицы, немножко мушкатнаго цвѣта, вскипятить, разлить въ стаканы черезъ ситечко и подать горячій.

1759. **Финдляндскій напитокъ лампопо.** Порѣзать тонкими ломтиками десятиконеечный кисло-сладкій хлѣбъ безъ цуката, высушить ихъ хорошенько, сложить въ миску. Размѣшать съ цедрой съ двухъ лимоновъ, стертой на

$1^1/_2$ стак. сахара, 3 бутылки лучшаго бѣлаго пива, процѣдить и за $^1/_2$ часа до подачи, вылить на сухари, процѣдить еще разъ. Оставшіеся сухари можно скушать—они очень вкусны.

1760. **Кардиналь ананасный.** Очистить ананасъ какъ для ѣды, порѣзать тоненькими ломтиками, сложить на блюдо, присыпать очень мелкимъ сахаромъ, оставить такъ на нѣсколько часовъ. Корки ананасныя сложить въ тазикъ или кастрюлю, налить горячей водой такъ, чтобы корки покрылись ею, закрыть крышкой, проварить, процѣдить, остудить, смѣшать съ сахаромъ, рейнскимъ виномъ, шампанскимъ, разлить въ красивые, съ широкими горлышками, графины, опустить кусочки ананаса, подать. На бутылку вина взять 12—16 лотовъ сахара.

1761. **Кардиналь апельсинный.** Срѣзать какъ можно тоньше кожицу съ одного большого апельсина, сложить въ чашку, налить немного теплой воды, дать стоять часа 3, процѣдить, смѣшать съ 1 бут. бѣлаго и 1 чайнымъ стак. краснаго вина, $^3/_4$ ф. сахара, опустить хорошо очищенные отъ бѣлой мякоти ломтики отъ 2 апельсиновъ. При желаніи можно влить шампанскаго.

1762. **Оранжадъ.** Влить въ миску 3 бутылки остуженной кипяченой воды, положить желтую кожицу безъ бѣлой мякоти, срѣзанную съ 3 апельсиновъ, выжать туда же сокъ изъ 4 лимоновъ и 12 апельсиновъ, поставить въ теплое мѣсто на 3 часа, процѣдить, подсластить, взявъ на каждую бутылку 12—16 лотовъ сахара.

1763. **Лимонадъ.** Поколоть небольшими кусками 1 ф. сахара, сложить въ кастрюлю, влить 1 стак. воды, поставить на плиту, варить какъ сыропъ, снимая пѣну, остудить, смѣшать съ цедрой, снятой на сахаръ, сокомъ изъ 4—6 лимоновъ, смотря по величинѣ и 2 бут. остывшей кипяченой воды, процѣдить. Подается холоднымъ. Точно такъ же приготовляется питье изъ апельсиновъ.

1764. **Оршадъ.** 1 ф. сладкаго и 20 зеренъ горькаго миндаля обварить кипяткомъ, очистить, сполоснуть въ холодной водѣ, столочь очень мягко, подливая понемногу воды, чтобы миндаль не замаслился, развести 8 стак. холодной кипяченой воды, выжать хорошенько, всыпать отруби опять въ ступку, перетолочь хорошенько еще разъ, влить 2 стак. воды, процѣдить, смѣшать съ $^3/_4$ ф. мелкаго сахара. Хорошо влить въ оршадъ 1 столов. лож. воды померанцовыхъ цвѣтовъ.

1765. **Шоколадъ.** Нужно шоколадъ стереть въ порошокъ; на каждую чашку берется $^1/_2$ стак. цѣльнаго молока и $1^1/_2$—2 лота шоколаду. Молоко вскипятить, всыпать натертый шоколадъ, поставить на плиту, постоянно мѣшать, согрѣть до самаго горячаго состоянія, но не кипятить, если нужно, прибавить мелкаго сахара, разлить въ чашки; сверху положить по стол. лож. густо сбитыхъ, какъ для крема, сливокъ и подать. Или желтки растереть съ сахаромъ добѣла, смѣшать съ натертымъ шоколадомъ, развести вскипяченымъ теплымъ молокомъ, поставить на плиту, бить вѣничкомъ, пока поднимется пѣна, но не давать кипѣть, разлить въ чашки и подать. На 6 чашекъ взять: 3 стак. цѣльнаго молока, $^1/_4$ ф. шоколада, 3 желтка, 5 кусковъ сахару. Шоколадъ можно варить и на водѣ; въ такомъ случаѣ нужно взять на каждую чашку не менѣе 3 лотовъ шоколада.

1766. **Питье изъ клюквы.** Клюкву перебрать, перемыть въ холодной водѣ, размять ложкой хорошенько, развести водой, процѣдить, положить сахару по вкусу. 1 ф. клюквы, 1 ф. сахара на 6 стак. воды. Или 1 ф. перемытой клюквы, разварить съ 6 стак. воды и кусочкомъ ванили, размять ягоды, процѣдить, выжать, смѣшать съ 1 ф. сахара.

1767. **Питье изъ земляники или малины.** Насыпать немного болѣе $^1/_2$ бутыли земляники или лучше малины, налить остывшей кипяченой водой, поставить на ледъ. Черезъ 3—4 дня воду слить, процѣживая черезъ частое полотно, подсластить, взявъ на каждую бутылку 3—4 лож. мелкаго сахара.

1768. **Силебубъ.** (старинный рецептъ). Смѣшать $^1/_2$ бутылки самыхъ густыхъ сливокъ съ $^1/_2$ бут. хорошаго бѣлаго вина, лимонной цедрой, снятой на $^1/_2$ ф. сахара, сокомъ, выжатымъ изъ 2 лимоновъ, поставить въ ледъ и бить метелкой или вѣничкомъ, пока не обратится въ густую пѣну. Подать въ чашкахъ.

1769. **Лимонный сыропъ для питья.** Взять 2 ф. сахара, поколоть его кусками, стереть на нихъ цедру съ 4—5 лимоновъ, смотря по величинѣ, сложить въ чашку или миску, выжать на него сокъ изъ лимоновъ, мѣшать, пока весь сахаръ распустится и превратится въ густой сыропъ, процѣдить сквозь кисею, перелить въ бутылку, хорошо закупорить, засмолить, держать въ сухомъ и холодномъ мѣстѣ. На стаканъ воды достаточно 2 лож. сыропа.

1770. **Сокъ изъ арбузовъ.** Совсѣмъ зрѣлые красные арбузы разрѣзать пополамъ, всю мякоть вынуть, сѣмена выбрать прочь, сложить въ чашку; остальное все порѣзать кусками, сложить въ мѣдный луженый котелъ или большую кастрюлю, поставить на плиту, не прибавляя воды, варить 3 часа, мѣшая почаще, чтобы не пригорѣло, слегка остудить, процѣдить, перелить сокъ въ чистую кастрюлю, опустить въ него арбузную мякоть, опять поставить на легкій огонь, варить 5 часовъ, безпрестанно мѣшая. Когда сокъ начнетъ сгущаться, поставить на самый слабый огонь или на край плиты, дать остыть и устояться, слить въ бутылки, закупорить, засмолить и держать въ холодномъ мѣстѣ. Этотъ сокъ очень похожій на виноградное вино чрезвычайно пріятенъ на вкусъ и можетъ стоять въ холодномъ мѣстѣ нѣсколько лѣтъ. Изъ 36 арбузовъ средней величины выходитъ готоваго сока не менѣе $^1/_2$ ведра.

1771. **Лимонная водица.** Стереть на 8 ф. сахара, поколотаго на куски, цедру съ 10 лимоновъ, всю бѣлую кожицу срѣзать дочиста, лимоны порѣзать кружками, выбрать всѣ сѣмячки до самаго маленькаго, сложить въ бу-

тыль съ широкимъ горлышкомъ, налить 12 бутылокъ теплой отварной воды, 2 штофа французской водки, 1 ложку хорошихъ бѣлыхъ дрождей, всыпать сахаръ, взболтать, поставить на солнце или въ теплое мѣсто, если дни пасмурные. Когда начнетъ хорошо бродить, вынести на ледъ на 12 сутокъ, потомъ процѣдить сквозь фланель, слить въ чистую бутыль, поставить въ ледъ на 1 сутки, разлить въ бутылки, закупорить обвязать пробки проволокой, положить въ погребъ въ песокъ. Черезъ недѣлю можно употреблять

1772. **Лимонная водица иначе.** 5 ф. сахара поколоть на куски, стереть на нихъ цедру съ 10 лимоновъ, срѣзать всю бѣлую мякоть, порѣзать лимоны кружками, выбрать всѣ сѣмячки, сложить въ большую чашку съ сахаромъ, влить 16 бут. кипятку, дать остыть до температуры парного молока, положить 1 ф. перебраннаго и перемытаго хорошаго желтаго изюма и 1 ложку хорошихъ дрождей, взболтать, поставить въ теплое мѣсто, а когда вода начнетъ бродить, вынести на ледъ на 12 сутокъ, потомъ осторожно разлить черезъ фланель или полотно въ бутылки, закупорить, засмолить, держать въ погребѣ въ пескѣ. Черезъ недѣлю водица готова.

1773. **Изюменная водица.** Чисто перебрать, вымыть, мелко порѣзать, а еще лучше истолочь въ деревянной ступкѣ 10 ф. желтаго изюма, налить 3 ведрами кипятку, накрыть, поставить въ теплое мѣсто на три дня; на четвертый вымѣшать хорошенько, дать устояться, процѣдить черезъ частое полотно, влить 2 золотника разваренаго осетроваго клею, слить въ чистый сухой боченокъ, поставить въ погребъ на 3 недѣли. По истеченіи этого времени взять чистыя бутылки, сполоснуть каждую французской водкой, всыпать по столовой ложкѣ мелкаго сахара, влить по 1 рюмкѣ сантуринскаго вина, наполнить изюменной водой, закупорить, засмолить, держать въ погребѣ въ пескѣ.

1774. **Другимъ манеромъ.** Перебрать, вымыть $3^{1}/_{2}$ ф. изюма, всыпать въ ведерный боченокъ, налить 1 ведро холодной сырой воды, положить цедру съ 2 лимоновъ и порѣзанные тоненькими ломтиками лимоны безъ сѣмячекъ и бѣлой мякоти, влить хорошихъ крѣпкихъ дрождей $1^{1}/_{2}$ столов. ложки, размѣшать, поставить въ теплой комнатѣ на три дня, взбалтывая каждый день. Когда начнетъ бродить, вынести на ледъ на 12 дней; потомъ разлить въ бутылки черезъ полотно, хорошенько закупорить, засмолить и положить бутылки бокомъ въ песокъ въ погребѣ. Черезъ 2 недѣли можно употреблять. Чтобы узнать готова ли водица, нужно положить въ стаканъ ложку мелкаго сахара, налить водицы изъ бутылки, размѣшать и, если она готова, то будетъ пѣниться какъ сода, смѣшанная съ кислотой.

1775. **Водица имбирная.** Взять 3 лота бѣлаго имбиря, столченаго въ порошокъ, 7 лотовъ кремортатора, 6 ф. мелкаго сахара, цедру, срѣзанную съ 6 лимоновъ, порѣзанные ломтиками лимоны безъ сѣмячекъ и бѣлой мякоты, сложить въ большой мѣдный хорошо вылуженный котелъ или кастрюлю, на-

лить 10 бутылокъ воды, поставить на огонь, кипятить $^{1}/_{4}$ часа, часто мѣшая деревянной лапаточкой, снять съ огня, перелить въ притотовленную кадочку, дать бродить часовъ 10; потомъ осторожно перелить въ бутылки, процѣживая сквозь плотное полотно, хорошенько закупорить, засмолить. Черезъ недѣлю можно употреблятъ. Если эта водица хорошо приготовлена, она играетъ какъ шампанское.

1776. **Водица изъ айвы.** Всыпать въ большой котелъ 5 ф. сахара, влить на него $1^{1}/_{2}$ ведра воды, поставить на огонь, кипятить, пока останется $1^{1}/_{4}$ вед. вылить этотъ сыропъ въ крѣпкій дубовый боченокъ непремѣнно съ желѣзными обручами, дать остыть до температуры парного молока. Взять 12—13 штукъ самой зрѣлой крупной айвы, разрѣзать каждую на 8—10 частей, не снимая верхней кожицы, сѣмячки вынуть прочь, опустить въ боченокъ съ сыропомъ, влить туда же $^{1}/_{3}$ стак. самыхъ лучшихъ бѣлыхъ дрождей, 2 чайн. стак. французской водки, дать бродить 5—6 часовъ, считая съ того времени какъ начнется броженіе, вынести на ледъ на 2 недѣли. По истеченіи этого времени осторожно слить жидкость, процѣдить сквозь частое полотно, перелить въ бутылки отъ шампанскаго, опустить въ каждую по изюмепкѣ, хорошенько закупорить, засмолить, положить бокомъ въ песокъ и держать зимой въ погребѣ, а лѣтомъ на льду въ ящикѣ съ пескомъ.

1777. **Водица брусничная.** Четверикъ ягодъ спѣлой брусники перебрать хорошенько, сполоснуть въ холодной водѣ, половину ихъ всыпать въ муравленный горшокъ, закрыть плотно, поставить на ночь въ русскую печь послѣ хлѣбовъ; поутру вынуть изъ печки, протереть ягоды сквозь сито, выложить въ боченокъ, всыпать туда же и остальныя ягоды, влить 3 ведра воды, 1 стак. хорошихъ густыхъ дрождей, размѣшать, поставить въ теплое мѣсто, а когда начнетъ хорошо бродить, вынести на 12 сутокъ въ ледъ, затѣмъ процѣдить сквозь частое полотно, разлить въ бутылки, закупорить, засмолить, вынести въ погребъ, въ песокъ. Черезъ 2 недѣли водица готова къ употребленію.

1778. **Водица изъ разныхъ ягодъ.** 8 штофовъ воды вскипятить, остудить, вылить въ бутыль, прибавить 2 штофа французской водки, всыпать 10 ф. какихъ угодно ягодъ, обвязать плотной холщевой тряпочкой, поставить въ теплое мѣсто и взбалтывать каждый день. Когда всѣ ягоды поднимутся наверхъ, слить жидкость въ другую бутыль, не выжимая ягодъ, всыпатъ 10 ф. мелко толченаго сахара, хорошо взболтать, чтобы сахаръ распустился, дать стоять спокойно 12 часовъ; потомъ поставить бутыль въ ледъ на 12 часовъ, чтобы жидкость хорошо отстоялась, разлить въ бутылки, закупорить, засмолить, обвязавъ пробки проволокой, положить въ погребъ въ песокъ. Черезъ мѣсяцъ можно употреблять. Точно такъ же приготовляется водица изъ кислыхъ яблокъ, которыя нужно порѣзать маленькими кусками не снимая кожицы; сердцевинки прочь.

1779. **Водица изъ цвѣтовъ бузины.** Сварить сиропъ изъ 9 ф. сахара и 11 штофовъ воды, постоянно снимая пѣну, чтобы сиропъ былъ совершенно чистый, всыпать 1/2 гарнца только что распустившихся цвѣтовъ бузины, вскипятить нѣсколько разъ, часто мѣшая, снять съ огня, дать остыть совершенно, влить черезъ кисейку сокъ изъ 7 лимоновъ и 1/2 стак. хорошихъ бѣлыхъ дрождей, перелить въ крѣпкій боченокъ, всыпать 2 1/2 ф. перебраннаго изюма безъ косточекъ, закрыть поплотнѣе отверстіе, отнести въ холодный погребъ, а черезъ 6 мѣсяцевъ разлить въ бутылки, хорошо закупорить, засмолить и держать въ сухомъ мѣстѣ въ пескѣ.

1780. **Водица изъ черной смородины.** Взять хорошій крѣпкій, ведерный боченокъ, наполнить его спѣлыми, перебранными ягодами черной смородины, влить 1 бут. хорошаго бѣлаго вина, налить совершенно полный остывшей вскипяченой водой, закупорить хорошенько, поставить на ледъ на двѣ недѣли, а затѣмъ начать употреблять, доливая всякій разъ остывшей вскипяченой водой взятое количество, а когда будетъ выпита половина того количества воды, которая была влита въ боченокъ, влить еще 1 бут. бѣлаго вина и такъ продолжать, придерживаясь той же пропорціи.

1781. **Водица изъ молодыхъ листьевъ черной смородины.** Двухведерный боченокъ насыпать полный, не встряхивая и не набивая, молодымъ листомъ черной смородины, положить порѣзанные ломтиками очищенные отъ кожицы и бѣлаго мяса 5 большихъ лимоновъ безъ сѣмячекъ, всыпать 4 1/2 ф. мелко истолченаго и просѣяннаго сахара, налить отварной холодной водой, размѣшать хорошенько, поставить въ теплой комнатѣ на сутки, взбалтывая какъ можно чаще. Затѣмъ влить въ боченокъ 1/2 чашки самыхъ лучшихъ дрождей, а когда начнется броженіе, вынести на ледъ на 12 сутокъ; потомъ разлить въ бутылки сквозь частое полотно, закупорить, засмолить и держать на льду въ ящикѣ, положивъ бутылки бокомъ.

1782. **Яблочное питье съ медомъ.** Кислыя нележалыя яблоки нарѣзать маленькими кусочками, выбросивъ сердцевины, но не снимая кожицы, наполнить ими бутыль до 3/4, налить полную бутыль самымъ свѣжимъ, чистымъ медомъ, закупорить, засмолить, поставить въ холодный погребъ на цѣлый годъ. Чѣмъ холоднѣе температура, тѣмъ лучше, только бы не замерзло. Черезъ годъ употреблять.

1783 **Водица изъ разныхъ ягодъ (маседуанъ).** Влить въ бутыль 7 штофовъ чистой сырой воды, всыпать 7 ф. очень мелко истолченаго и просѣяннаго сахара, размѣшать и когда сахаръ растаетъ совершенно, всыпать 7 ф. разныхъ ягодъ и фруктовъ какъ то: вишенъ, черной смородины, малины, крыжовника, дыни, персиковъ, абрикосовъ, ананасовъ, всего по ровной части или болѣе того фрукта, который больше нравится, влить 2 бутылки французской водки, взболтать хорошенько, обвязать бутыль чистой холщевой тряпочкой, поставить на солнце на 12 сутокъ, размѣшивая осторожно, чтобы не раздавить ягодъ, каждое утро тонкой деревянной палочкой. На двѣнадцатые сутки ягоды начнутъ переходить снизу вверхъ и на оборотъ; тогда нужно жидкость слить черезъ плотную холстину, не выжимая ягодъ, перелить въ другую бутыль и поставить на ледъ на 3 сутокъ, чтобы хорошо устоялось, разлить осторожно въ бутылки, процѣживая сквозь полотно, сложенное вдвое, но не черезъ вату. Такъ какъ эта водица очень крѣпкая и пѣнится какъ шампанское, то нужно взять бутылки непремѣнно отъ шампанскаго, иначе всѣ полопаются, наливать ихъ не полныя, закупорить какъ можно крѣпче машинкой, если есть, или забивая пробки деревянной колотушкой, чтобы не выскочили, обвязать ихъ проволокою или тонкою пеньковой веревочкой, облить смолою и поставить въ холодное мѣсто въ песокъ, перевернувъ бутылки вверхъ дномъ. Если черезъ 2 мѣсяца которая нибудь бутылка лопнетъ,—значитъ, водица готова и ее можно употреблять. Ягоды и фрукты должны быть самые зрѣлые и свѣжіе.

1784. **Пуншъ горячій.** Стереть на сахаръ цедру съ 1 лимона и съ 1 апельсина. Смочить холодной водой 1 ф. сахара въ кускахъ, положить въ миску или вазу, выжать на него сокъ изъ 1 лимона и изъ 1 апельсина, влить бутылку рома и бутылку коньяку, размѣшать хорошенько, чтобы весь сахаръ разошелся, зажечь и когда достаточно согрѣется, погасить и подавать. Можно прибавить 1 стак. какого нибудь ягоднаго сиропа, всего лучше вишневаго.

ОТДѢЛЕНІЕ XVI.

Кушанья грузинскія, армянскія, гурійскія.

А. Супы, рыбы.

1785. Возбаши.
1786. Возбаши купта.
1787. Комшитъ.
1788. Базартма.
1789. Супъ татаре-ахнэ.
1790. Бургулитъ.
1791. Супъ изъ свинины.
1792. Чихиртма изъ баранины.
1793. Супъ изъ гуся, курицы или индѣйки.
1794. Шилаплави изъ баранины или курицы.
1795. Супъ изъ говядины.
1796. Супъ изъ сомовины.
1797. Супъ изъ грибовъ.
1798. Супъ кизиловый.
1799. Супъ изъ сатацури.
1800. Супъ изъ мухадо (горохъ).
1801. Супъ изъ краснаго лабіо.
1802. Лобіо зарбабиса.
1803. Лобіо съ имбиремъ и перцемъ
1804. Супъ изъ чечевицы.
1805. Супъ изъ ежевики.
1806. Супъ изъ ежевики сладкій.

Б. Рыбы.

1807. Лососина.
1808. Лососина жареная.
1809. Осетрина холодная.
1810. Форель съ соусомъ изъ кизила.
1811. Форель запеченая.
1812. Визига.
1813. Судакъ со сметаной.
1814. Судакъ съ соусомъ.
1815. Сазанъ съ соусомъ холодный.
1816. Лососина подъ соусомъ.
1817. Лещъ холодный.
1818. Гупта изъ раковъ.
1819. Судакъ съ соусомъ.

ОТДѢЛЕНІЕ XVII.

Домашняя птица, дичь и мясныя кушанья.

А. Домашняя птица, дичь.

1820. Индѣйка или курица подъ соусомъ.
1821. Курица съ кишмишемъ и зиришками.
1822. Гусь съ кизиломъ.
1823. Холодный гусь или курица.
1824. Курица съ рисомъ и кишмишемъ.
1825. Цыплята или голуби жареные.
1826. Цыплята жареные по-татарски.
1827. Фазанъ жареный съ лукомъ.
1828. Гурулятъ.
1829. Заяцъ жареный.
1830. Куропатки жареныя.
1831. Куропатки жареныя по-гурійски.
1832. Утка жареная по-гурійски.
1833. Дикія курочки жареныя.

Б. Мясныя кушанья.

1834. Шашлыкъ чахахбили.
1835. Кабаби.
1836. Мула-кабаби.
1837. Отварная лопатка баранины.
1838. Баранина жареная.
1839. Телятина жареная на вертелѣ.
1840. Хариса изъ говядины или баранины.
1841. Каурма изъ свинины или баранины.
1842. Толма.
1843. Жареный бараній и телячій гусакъ.
1844. Филей жареный.
1845. Грузинское жаркое съ бадраджанами.
1846. Телячьи ножки по-грузински.
1847. Мацони.
1848. Чабуреки (татарскіе пирожки).

ОТДѢЛЕНІЕ XVIII.

Пловъ разныхъ сортовъ, кушанья изъ овощей и разный хлѣбъ.

А. Пловъ разныхъ сортовъ.

1849. Пловъ съ каурмой.
1850. Пловъ сладкій съ бакаліями.
1851. Пловъ съ вишнями, кизиломъ.
1952. Пловъ съ тыквой.
1853. Пловъ постный.

Б. Кушанья изъ овощей.

1854. Зеленые стручки лобіо съ яйцами.
1855. Борани изъ лобіо съ цыплятами.
1856. Борани изъ шпината.
1857. Борани изъ грузинскихъ бадраджановъ.
1858. Толма изъ айвы.
1859. Спаржа вареная.
1860. Арджакели.
1861. Крапива.
1862. Свинтри.
1863. Черемша.
1864. Жареные сушеные грибы.
1865. Бадраджаны съ орѣхами.
1866. Бадраджаны жареные на вертелѣ.
1867. Грибы жареные.
1868. Грибы съ лукомъ.
1869. Круглый горохъ.
1870. Купта изъ тыквы.

В. Хлѣбъ прѣсный, на дрожжахъ, сдобный.

1871. Прѣсный хлѣбъ изъ кукурузной муки.
1872. Хлѣбъ сдобный на дрожжахъ.
1873. Назуки по-грузински.
1874. Хлѣбъ заварной.
1875. Хлѣбъ сдобный съ сыромъ.
1876. Хабизгина.
1877. Ягло.
1878. Купатъ постный.
1879. Армянскій хлѣбъ сладкій.
1880. Мингрельскій хлѣбъ сладкій.
1881. Газинаки изъ миндаля.
1882. Газинаки изъ грецкихъ орѣховъ.
1883. Грузинское кушанье постное.
1884. Другимъ маперомъ.

Отдѣленіе XVI.

Кушанья грузинскія, армянскія, персидскія.

Восточная кухня не богата разнообразіемъ; предлагаю все, что есть въ ней лучшаго.

Въ составъ кушаній входятъ травы, которыя на сѣверѣ не растутъ и потому по необходимости приходится замѣнять ихъ зеленью укропа, эстрагона, петрушки, кервеля и майорана.

А. Супы, рыбы, раки.

1785. **Бозбаши.** Баранину или мясо молодого барашка разрѣзать на куски, хорошенько перемыть, сложить въ кастрюлю, прибавить $^1/_4$ ф. бараньяго жира, (курдюка) налить холодной воды столько, чтобы мясо покрылось вершка на 4 поставить на огонь. Когда закипитъ, снять пѣну, отставить отъ огня, дать слегка кипѣть. Жиръ вынуть, остудить, мелко порѣзать, опустить опять въ бульонъ, всыпать полную столов. ложку толченаго риса, рубленаго луку, соли, дать кипѣть. Когда баранина сварится совершенно, отставить отъ огня кастрюлю, дать остыть такъ, чтобы супъ былъ чуть теплый. Яйца разбить хорошенько, влить въ супъ; $^1/_2$ золот. шафрана мелко истолочь, развести бульономъ, вылить въ бозбаши, прибавить разныхъ травъ какъ то: кинзи, тархуна, петрушки, укропа, поставить на огонь, сильно согрѣть, но не кипятить. Чтобы придать кисловатый вкусъ, влить 2—3 лож. соку незрѣлаго винограда, барбариса, кизила или гранатъ.

Выдать: 3 ф. баранины, $^1/_4$ ф. курдюка, 6 головокъ луку, $^1/_2$ золот. шафрану, 3 яйца, соли, 1 лож. толчен. риса, $^1/_2$ чаш. виноградн. сока, 1 пучекъ разной травы,

1786. **Бозбаши купта.** Баранину или мясо молодого барашка, вымыть, порѣзать мелко, положить въ кастрюлю, налить холодной водой, поставить на огонь и когда закипитъ, снять тщательно пѣну, процѣдить въ чистую посуду, положить мелко изрубленный лукъ, соли поставить опять на огонь, чтобы баранина доварилась совершенно. Между тѣмъ порубить какъ можно мельче $1^1/_2$ ф. мягкой баранины съ лукомъ, смѣшать съ солью, толченымъ перцемъ, яйцами, кардамономъ, (сѣрымъ) изрубленною зеленью, подѣлать шарики величиною въ мелкій грецкій орѣхъ, обвалять ихъ въ толченомъ рисѣ, опустить въ кипящій супъ, прибавить мелко порѣзанный курдюкъ, мелко по-

крошенную зелень тархуна (эстрагона) и кинзи, $^1/_2$ золот. шафрана, разведеннаго бульономъ, дать кипѣть, чтобы фрикадельки сварились.

Выдать: $4^1/_2$ ф. баранины, 6 головокъ луку, $^1/_4$ ф. курдюка, 2 яйца, 4 лож. толч. риса, соли, 6 зеренъ кардамону, $^1/_2$ золот. шафрану, 1 пучекъ разн. травы, кореньевъ по 1 шт.

1787. **Комшитъ.** Приготовить бульонъ какъ сказано выше, процѣдить. Спѣлую айву перемыть, порѣзать, не снимая верхней кожицы, пополамъ вдоль, выбрать твердую сердцевину, опустить сейчасъ же въ холодную воду, чтобы не почернѣла. Лукъ очистить, порѣзать тоненькими кружками, поджарить съ масломъ. Айву порѣзать мелко и тоже поджарить въ маслѣ отдѣльно. Когда лукъ и айва будутъ готовы, сложить вмѣстѣ въ кастрюлю, налить приготовленнымъ бульономъ. Когда айва и лукъ хорошо уварятся, прибавить сахару, толченой корицы, кардамону, мелко изрубленной зелени кинзи. Этотъ супъ долженъ быть жидкій.

Выдать: 3—4 ф. баранины, 4 айвы, 6 головокъ луку, $^1/_4$ ф. масла, соли, 2 стол. лож. мелк. сахара, по 1 чайн. лож. толчен. корицы и кардамона, 3 лож. изрублен. зелени.

1788. **Базартма.** Сварить обыкновенный бульонъ изъ баранины; лукъ мелко покрошить, обжарить въ маслѣ докрасна вмѣстѣ съ вареной бараниной, сложить въ кастрюлю, налить процѣженнымъ бульономъ, положить рубленой зелени кинзи и толченаго перцу, дать кипѣть на легкомъ огнѣ $^1/_2$ часа. Этотъ супъ можно приготовить изъ курицы и другой птицы.

Выдать: 4 ф. баранины, 6 головокъ луку, $^1/_2$ стак. масла, 2 лож. рублен. зелени, 6 зеренъ перцу.

1789. **Супъ татаре-ахнэ (на скорую руку).** Говядину порѣзать небольшими кусками, перемыть, положить въ кастрюлю, налить холодной водой, поставить на огонь, снять пѣну, процѣдить, куски баранины перемыть въ теплой водѣ, опять сложить въ кастрюлю, налить бульономъ, положить соли, 1 стак. мелко изрубленной зелени нахури, прокипятить нѣсколько разъ.

Выдать: баранины 4 ф., нахури $^1/_2$ стак., соли, кореньевъ.

1790. **Бургулитъ (супъ съ овсяной крупой).** Приготовить бульонъ изъ жирной говядины какъ сказано выше, процѣдить, всыпать просѣянной овсяной крупы, кипятить, пока крупа хорошо разварится, положить разной рубленой зелени, прокипятить.

Выдать: 3 ф. говядины, соли, 1 стак. овсяной крупы, понемногу разной зелени.

1791. **Супъ изъ свинины.** Приготовить бульонъ изъ свинины и когда небудетъ уже пѣны, положить въ него горсть зеленаго винограду, варить до готовности, затѣмъ процѣдить. Яйца хорошенько разбить, развести теплымъ бульономъ, вылить въ кастрюлю, поставить на огонь, сильно нагрѣть, но не кипятить. Нужно мѣшать, не переставая, иначе яйца свернутся.

Выдать: 4 ф. свинины, 1 полную горсть винограду, соли, 4 яйца, кореньевъ по 1 шт. средн. величины.

1792. **Чихиртма изъ баранины.** Приготовить бульонъ изъ жирной баранины и кореньевъ, процѣдить. Лукъ порѣзать тоненькими кружками, поджарить въ маслѣ до мягкости, но не дать зарумяниться, вмѣстѣ съ кусками баранины, изъ которой варился бульонъ, сложить все въ кастрюлю, налить процѣженнымъ бульономъ. Разбить хорошенько яйца съ уксусомъ, гранатовымъ или лимоннымъ сокомъ, вылить въ супъ, поставить на огонь, мѣшать, чтобы яйца не свернулись. Шафранъ истолочь, развести теплымъ бульономъ, вылить черезъ сито въ кастрюлю, прибавить рубленой зелени мяты и кинзи. Этотъ очень вкусный супъ приготовляется такъ же изъ курицы, цыплятъ и молодой индѣйки.

Выдать: 4 ф. хорошей баранины, 1 ф. луку, 1/2 стак. уксусу или лимон. сока, 5 яицъ, 1/2 золот. шафрану, 1 пучекъ разн. зелени, кореньевъ по 1 шт.

1793. **Супъ изъ гуся, курицы, индѣйки.** Гуся ощипать, выпотрошить, вымыть, положить въ кастрюлю, налить холодной водой, поставить на плиту, варить до готовности, снимая пѣну, процѣдить. Лукъ мелко порѣзать, поджарить въ маслѣ, положить въ бульонъ, всыпать хорошо перемытый рисъ, дать кипѣть на легкомъ огнѣ. Подавая, посыпать мелко изрубленной зеленью кинзи и петрушки. Нѣкоторые въ этотъ супъ кладутъ немного кислоты или сметану.

Выдать: 1 гуся, или молодую индѣйку, 1 стак. риса, 3/4 ф. луку, 1/4 стак. масла, соли, зелени, кореньевъ по 1 шт.

1794. **Шилаплави изъ баранины или курицы.** Сварить обыкновенный бульонъ изъ баранины или курицы съ кореньями. Лукъ порѣзать, рисъ перемыть хорошенько, опустить въ бульонъ то и другое, варить, пока рисъ не сдѣлается совершенно мягкимъ, положить англійскаго перца въ зернахъ и толченаго тмина, вскипятить раза два—три.

Выдать: 4 ф. жирной баранины, соли, 1/3 ф. риса, 1 ф. луку, 15 зеренъ перца, 1 полн. чайн. лож. толчен. тмина, кореньевъ по 1 шт.

1795. **Супъ изъ говядины (артала).** Взять кусокъ коровьяго вымени и говяжьихъ хрящей, порѣзать небольшими кусками, опустить въ кипятокъ и варить до тѣхъ поръ, пока хрящи не разварятся; тогда положить соли, растертаго скалкой чесноку, канчеби, дать хорошо прокипѣть, заправить сметаной.

Выдать: мяса всего 4 ф. соли, 4 зубца чесноку, зелени, 1/2 стак. сметаны.

1796. **Супъ изъ сомовины.** Свѣжую сомовину вымыть, разрѣзать на куски, положить въ кастрюлю, налить водой, прибавить соли, перцу, лавроваго листа, мушкат. орѣха, мелко порубленной зелени кинзи, поставить на плиту. Когда рыба сварится, положить немного кислоты, прокипятить раза два.

Выдать: 3 1/2 ф. рыбы, соли, 6 зеренъ перцу, 4 лавров. листа, 1/2 мушкат. орѣха, 2 лож. зелени кинзи.

1797. **Супъ изъ грибовъ.** Грибы перебрать, перемыть, налить кипяткомъ, оставить до другого дня; утромъ процѣдить, грибы сполоснуть, сложить въ кастрюлю, налить водой, въ которой мокли грибы, поставить на плиту. Когда грибы сварятся, выбрать ихъ друшлаковою ложкою, слегка остудить, мелко порѣзать, опустить опять въ бульонъ; лукъ мелко покрошить, поджарить въ кунжутномъ маслѣ, положить въ супъ, прокипятить нѣсколько разъ. За 1/2 часа до обѣда, положить въ супъ толченаго рису, перцу, лавров. листа, бахари, соли, шафрану, сваренаго отдѣльно и порѣзаннаго картофелю, разной зелени, вскипятить и подавать.

Выдать: 1/2 ф. сушеныхъ или 1 1/2 ф. свѣж. грибовъ, 6 луковицъ, 1 стак. масла, 2 лож. толчен. рису, 4 лавров. листа, 6 зеренъ перцу, соли, 1/2 золот. шафрану, 8 шт. картофелю, разн. зелени, кореньевъ.

1798. **Супъ кизиловый.** Сушеный съ косточками или свѣжій кизилъ перемыть, положить въ кастрюлю, налить водой, сварить до мягкости, протереть сквозь рѣшето, развести водой, въ которой варился кизилъ, положить луку, сахару, натертаго на теркѣ хлѣба, мяты, дать прокипѣть. Точно такъ же приготовляется супъ изъ терна.

Выдать: кизилу 2 ф., луковицы 3, тертаго хлѣба 1 стак., мяты 1 горсть.

1799. **Супъ изъ сатацуры (спаржа).** Твердые корни отрѣзать прочь, а мягкіе концы разрѣзать на три части, сложить въ кастрюлю, налить водой, варить на легкомъ огнѣ. Когда спаржа сдѣлается мягкой, положить поджареннаго въ маслѣ луку, изрубленной зелени кинзи и тархуна, соли, перцу, отвареннаго въ водѣ съ солью и растертаго картофелю, прокипятить хорошо. Подавая, присыпать сверху толченымъ шафраномъ.

Выдать: спаржи 2 ф., луку 2 головки, 1/2 стак. масла, 1/2 золот. шафрану, 4 зерна перцу, соли, зелени кинзи и тархуна.

1800. **Супъ изъ мухадо (хорохъ).** Горохъ перебрать и съ вечера налить холодной водой. Утромъ воду слить, всыпать горохъ въ кастрюлю, налить свѣжей холодной водой, варить до готовности, снимая пѣну и кожицу. Лукъ мелко порѣзать, поджарить въ маслѣ, переложить въ кастрюлю съ горохомъ, прибавить толченаго рису, отвареннаго отдѣльно и порѣзаннаго картофелю, толченаго перцу, лавроваго листа, шафрану, разведеннаго бульономъ, зелени кинзи, соли, прокипятить нѣсколько разъ.

Выдать: 1 1/2 ф. гороху, 1/2 ф. луку, 1/2 стак. кунжутн. масла, 5 зеренъ перцу, 3 лавров. листа, 2 лож. толчен. рису, 6 шт. картофелю, 1/2 золот. шафрану, соли, зелени кинзи.

1801. **Супъ изъ краснаго лобіо (фасоль).** Красное лобіо всыпать въ кастрюлю, налить водой, дать вскипѣть разъ, откинуть на рѣшето, сложить въ кастрюлю, налить свѣжей водой, поставить вариться до готовности съ лукомъ и солью. Когда лобіо сдѣлается совершенно мягкимъ, протереть его сквозь рѣшето, положить очищеннаго и мелко толченаго грецкаго орѣха, рубленой

зелени кинзи, кондари, тархуна и, кто хочетъ, толченаго перцу, слегка прокипятить и подавать.

Выдать: 2 ф. лобіо, 4 головки луку, 1/2 ф. грецкихъ орѣховъ, соли, разной зелени, 5 зеренъ перцу.

1802. **Лобіо зарбабиса.** Отварить лобіо какъ сказано выше, протереть, положить кишмишу, очищеннаго отъ кожицы, мелко пошинкованнаго миндалю, зиришки, меду, варить на легкомъ огнѣ 1/2 часа.

Выдать: 1 1/2 ф. лобіо, 3 луковицы, 1 стак. кишмишу, 1 стак. зиришки, меду 3 лож., 1/2 стак. миндалю.

Зиришки—это мелкія черныя кисловатыя на вкусъ сушеныя ягоды, въ родѣ коринки.

1803. **Лобіо съ имбиремъ и перцемъ. (Кочжа).** Лобіо отварить какъ сказано въ № 1801. Лукъ мелко порѣзать, поджарить въ орѣховомъ или кунжутномъ маслѣ, сложить въ кастрюлю, въ которой варится лобіо, прокипятить, всыпать чайную ложечку толченаго имбирю, перцу, шафрану и разной мелко изрубленной зелени, дать вскипѣть нѣсколько разъ.

Выдать: лобіо 2 ф., луку 4 головки, масла 3/4 стак., имбирю 1 чайн. лож., шафрану 1/2 золот., перцу 5 зеренъ, зелени.

1804. **Супъ изъ чечевицы.** Перебрать, перемыть чечевицу, сложить въ кастрюлю, налить водой, отварить съ солью, лукомъ, разными травами, кореньями, шафраномъ; коренья вынуть прочь, чечевицу протереть сквозь сито. Желтки разбить со сметаной и масломъ, влить въ супъ, быстро мѣшая, подать, присыпавъ сверху толченымъ перцемъ. Нѣкоторые кладутъ въ этотъ супъ куски жареной утки.

Выдать: чечевицы 2 ф., луку 6 головокъ, соли, 10 зеренъ перцу, разн. зелени, желтковъ 2, сметаны 1/2 стак., масла 2 лож., кореньевъ.

1805. **Супъ изъ ежевики.** Хорошую свѣжую ежевику размять ложкой, выжать сокъ, разбавить водой по вкусу, перелить въ кастрюлю, положить очищенныхъ и порѣзанныхъ тоненькими ломтиками свѣжихъ огурцовъ, соли, мелко покрошеннаго луку, поставить на плиту, варить до готовности.

Выдать: ежевики 1 полн. тарелку, 6 огурцовъ, 1 луковицу, соли.

1806. **Супъ изъ ежевики сладкій.** Взять поровну соку ежевики и соку изъ спѣлаго краснаго винограда, слить въ кастрюлю, положить сахару или меду по вкусу, если есть, свѣжихъ винныхъ ягодъ, (инжиръ) очищеннаго отъ кожицы, порѣзаннаго сладкаго миндалю, кишмишу или изюму безъ косточекъ, корицы, гвоздики, кардамону, мушк. орѣха, сварить до готовности. Подается горячій.

Выдать: 1/2 ф. вин. ягодъ, 1/2 ф. миндалю, 1/2 ф. кишмишу, 6 шт. гвоздики, палочку корицы, 6 зеренъ кардамону, 1/2 мушкат. орѣха.

Б. Рыбы, раки.

1807. **Лососина.** Порѣзать свѣжую лососину небольшими кусками, перемыть, опустить въ горячую воду, вскипятить раза три, вынуть. Лукъ мелко покрошить, уложить въ кастрюлю рядами рыбу и лукъ, пересыпая солью, толченымъ перцемъ, налить воды столько, чтобы рыба едва покрылась, закрыть плотно крышкой, тушить на легкомъ огнѣ. Когда лукъ хорошо уварится, прибавить шафрану, распущеннаго въ водѣ, посыпать мелко изрубленной зеленью кинзи и подавать. Точно такъ же приготляется и разная мелкая рыба.

Выдать: рыбы 3 ф. соли, перцу 10 зеренъ, луку 1 ф., 1/2 золот. шафрану, зелени кинзи 1 полн. горсть.

1808. **Лососина жареная (Орагули).** Порѣзать свѣжую лососину въ длину на небольшіе куски, сполоснуть въ холодной водѣ, посолить, надѣть на шампуръ, (вертелъ) изжарить на угляхъ какъ шашлыкъ, снять кожу, уложить куски на блюдо. Лукъ мелко порѣзать, сложить въ кастрюлю, налить бѣлаго уксуса, поставить на самый легкій огонь, опустить, снятую съ лососины кожу въ кастрюлю съ лукомъ, поставить опять на плиту минутъ на 20, кожу вынуть прочь соусъ вылить на рыбу.

Выдать: рыбы 3 ф., соли, 15 зеренъ перца, 4 лавров. листа, 5 луковицъ, 1 пучекъ разн. зелени, 1 1/2 стак. не очень крѣпк. уксуса.

1809. **Осетрина холодная. (Зутхи).** Рыбу вычистить, вымыть, отварить въ соленомъ кипяткѣ съ пряностями, кореньями и разными душистыми травами, вынуть на блюдо, остудить, посыпать изрубленной зеленью, полить эстрагоннымъ уксусомъ.

Выдать: рыбы 3 ф., перцу 15 зеренъ, соли, луку 3 шт., лавров. листа 4, уксусу 3/4 стак., разн. зелени 1 пучекъ, кореньевъ по 1 шт.

1810. **Форель съ соусомъ изъ кизила.** Отварить вычищенную и вымытую форель въ соленомъ кипяткѣ, вынуть на блюдо, облить слѣдующимъ соусомъ: сухой кизилъ безъ косточекъ, мелко покрошенный лукъ, толченые грецкіе орѣхи положить въ кастрюлю, налить водой, въ которой варилась рыба, поставить на плиту и варить на легкомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока лукъ и кизилъ не уварятся совершенно.

Выдать: форели 3—4 ф., кизилу 2 стак., толчен. орѣховъ 5 стол. лож., луку 2 шт., соли.

1811. **Форель запеченая.** Вычистить, вымыть форель, отварить въ соленомъ кипяткѣ съ травами, лукомъ, перцемъ, кореньями и лавров. листомъ, осторожно вынуть, остудить, уложить въ кастрюлю съ масломъ. Размѣшать хорошенько яйца съ масломъ, толчеными орѣхами и мукой, развести цѣльнымъ молокомъ, залить рыбу, поставить въ печь, чтобы запеклось.

Выдать: рыбы 3 ф., луку 2 шт., перцу англійск. 15 зеренъ, лавров. листа 2, масла $1/4$ ф., яицъ 3, молока $1\frac{1}{2}$ стак., грецкихъ орѣховъ $1/4$ ф., муки 1 лож., разн. зелени.

1812. **Визига.** Налить визигу холодной водой на цѣлую ночь: на другой день отварить до мягкости съ луковицей и кореньями, вынуть визигу мелко порубить; орѣхи мелко столочь, развести уксусомъ, смѣшать съ визигой. Или лукъ мелко покрошить, поджарить въ скоромномъ или постномъ маслѣ, смѣшать съ визигой, прибавить перемытаго кишмишу, пошинкованнаго сладкаго миндалю, масла, прожарить все вмѣстѣ.

Выдать: визиги $3/4$ ф., орѣховъ $1/2$ ф., уксусу 1 стак., кишмишу $1/4$ ф., сладк. миндалю $1/4$ ф., масла $1/2$ стак., 2 луковицы, кореньевъ по 1 шт.

1813. **Судакъ со сметаной.** Вычистить, вымыть судака, порѣзать на куски, посолить, уложить въ кастрюлю съ масломъ; натереть на теркѣ 10 испанскихъ, а за неимѣніемъ ихъ, простыхъ луковицъ, выжать изъ нихъ сокъ, вылить на рыбу, поставить на небольшой огонь на 15 минутъ, влить сметаны, закрыть кастрюлю крышкой, тушить на легкомъ огнѣ. Когда рыба будетъ почти готова, положить капарцовъ, оливокъ, шафрану, нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зеренъ, толченыхъ грецкихъ орѣховъ, доварить и подавать.

Выдать: рыбы 3 ф., масла 4 лож. соли, $1/2$ лимона, сметаны 2 стак., оливокъ 2 лож., капарцовъ 3 лож., орѣховъ 10 шт., 10 луковицъ.

1814. **Судакъ съ соусомъ.** Отварить вычищеннаго, вымытаго судака въ соленомъ кипяткѣ съ разными душистыми травами, лукомъ, перцемъ, кореньями, лавров. листомъ, вынуть на блюдо. Грецкіе орѣхи очистить отъ скорлупы, мелко столочь, подливая по каплѣ воды, смѣшать съ готовой горчицей, крутыми желтками, растертыми съ прованскимъ или орѣховымъ масломъ, сухарями, развести эстрагоннымъ уксусомъ, облить рыбу.

Выдать: судака 3 ф., орѣховъ $1/2$ ф., желтковъ 2, масла 1 столов. лож., сахару 1 лож., готовой горчицы 1 чайн лож., уксусу $1/2$ стак., сухарей 1 лож., луку 3 голов., перцу 15 зеренъ, лавров. листа 4, соли, разн. зелени, кореньевъ.

Или снять мясо судака съ костей, порѣзать ровными ломтями, посыпать солью, толченымъ перцемъ, обвалять въ сухаряхъ, обжарить, подать, обливъ соусомъ.

1815. **Сазанъ съ соусомъ холодный.** Сазана вычистить, вымыть, отварить съ солью, разными душистыми травами, лукомъ, перцемъ, лавров. листомъ, вынуть на блюдо, остудить. Хрѣнъ оскоблить, натереть на теркѣ; сырые желтки растереть съ сахаромъ и прованскимъ масломъ добѣла, развести уксусомъ, смѣшать съ тертымъ хрѣномъ. Такъ же приготовляется и жерихъ. Или отварить жерихъ какъ сказано выше, переложить на блюдо, густо присыпать мелко покрошеннымъ лукомъ, сверху тертымъ хрѣномъ, облить уксусомъ съ перцемъ.

Выдать: рыбы 3 ф., соли, разн. зелени, перцу 15 зеренъ, 3 луковицы, лавров. листа 4, желтковъ 5, сахару 2 лож., прованск. масла $1\frac{1}{2}$ лож., уксусу $1/2$ стак., тертаго хрѣна 1 стак.

1816. **Лососина подъ соусомъ.** Всыпать желтый горохъ въ кастрюлю, налить 8 стак. воды, разварить до мягкости, положить разныхъ кореньевъ, а когда они сварятся, процѣдить сквозь сито. Лососину вымыть, порѣзать на куски, уложить въ кастрюлю, налить процѣженнымъ гороховымъ отваромъ такъ, чтобы рыба только покрылась имъ, варить на легкомъ огнѣ около $3/4$ часа. Сырые желтки смѣшать хорошенько со сметаной, уксусомъ, мукою, развести соусомъ изъ подъ рыбы, вылить въ кастрюлю, положить капарцовъ, мушкат. орѣха, шафрану, прокипятить нѣсколько разъ.

Выдать: рыбы 3 ф., гороху 1 ф., луковицу 1, кореньевъ по 1 шт., соли, разн. зелени, сметаны 1 стак., желтковъ 4, уксусу 2 лож., муки $1/2$ лож., капарцовъ безъ жидкости 2 лож., $1/8$ мушкат. орѣха, шафрану 2 листа.

1817. **Лещъ холодный.** Посолить вычищеннаго и вымытаго леща, вынести въ холодное мѣсто на 4 часа. Положить въ кастрюлю масла, разныхъ кореньевъ и зелени, луковицъ, разрѣзанныхъ на 4 части, лавров. листа, сверху вытертаго леща, налить холодной водой такъ, чтобы она только покрыла рыбу, закрыть кастрюлю крышкой, тушить на легкомъ огнѣ $3/4$ часа, Растереть хорошенько 3 крутыхъ желтка съ 2 сырыми, сокомъ изъ лимона, прованскимъ масломъ, сахаромъ, положить въ этотъ соусъ очищеннаго, сладкаго миндаля, кишмишу, развести соусомъ изъ подъ рыбы, прибавить порѣзаннаго тоненькими ломтиками лимона безъ сѣмячекъ и цедры, уложить на глубокое блюдо леща, залить соусомъ, вынести въ холодное мѣсто, чтобы застыло.

Выдать: рыбы 3 ф., кореньевъ по 1 шт., разн. зелени, масла 1 лож., луковицъ 2, лавров листъ 1, яицъ 5, лимонъ 1, прованск. масла $1/4$ стак., сахару 2 столов. лож., миндаля $1/4$ ф., кишмишу $1/4$ ф.

Или вычистить, вымыть леща, нафаршировать рисовой кашей, смѣшанной съ масломъ, кишмишемъ, толченымъ миндалемъ или орѣхами, шафраномъ, зашить разрѣзъ, отварить какъ сказано выше, облить соусомъ и подать холодный или горячій. Такъ же можно приготовить и карпа.

1818. **Гупта изъ раковъ (кибо).** Отварить раки въ соленомъ кипяткѣ съ зеленью укропа и кинзи, остудить, вычистить шейки, ножки и все, что есть внутри, выбросивъ желчь прочь, порубить, положить соли, толченой корицы, толченыхъ грецкихъ орѣховъ, мелко изрубленнаго луку, перцу, смѣшать хорошенько, наполнить этимъ фаршемъ верхнія скорлупки, обжарить въ орѣховомъ или чухонскомъ маслѣ.

Выдать: раковъ 30, корицы $1/2$ чайн. лож., соли, перцу 4 зерна, луковицу 1, толченыхъ орѣховъ 5 стол. лож., масла $1/4$ ф.

Раки приготовляются еще такъ: отварить раки какъ сказано выше, вычистить, положить соли, корицы, перцу, толченыхъ орѣховъ, налить, ук-

сусу, пополамъ съ водой, чтобы было въ родѣ густой кашицы, прокипятить нѣсколько разъ.

1819. **Щука съ соусомъ.** Выпотрошить щуку, снять съ нея кожу, разрѣзать на куски, вымыть, сложить въ кастрюлю, полить масломъ, посыпать солью и толченымъ перцемъ, мукою, влить бѣлаго вина, положить луковицы, разрѣзанныя на 4 части, зелени петрушки, эстрагона, кинзи, гвоздики, лавроваго листа. Когда рыба поспѣетъ, вынуть ее, въ соусъ влить виноградпаго сока или уксусу, вбить желтки и облить рыбу. Такъ же можно приготовить и судака.

Выдать: рыбы 3 ф., масла 1/3 ф., 6 зеренъ перцу, 3 лавров. листа, 2 стак. вина, 3 гвоздики, разн. зелени, соли, 3 желтка, 1/2 лож. муки, 3 луковицы.

Отдѣленіе XVII.

Домашняя птица, дичь и мясныя кушанья.

А. Домашняя птица, дичь.

1820. **Индѣйка или курица подъ соусомъ.** Жирную курицу или индѣйку ощипать, выпотрошить, вымыть, положить цѣлую въ кастрюлю, налить холодной водой, поставить на плиту, варить до готовности, снимая пѣну. Когда сварится, вынуть на блюдо, а бульонъ уварить хорошенько. Круто свареные желтки растереть съ мукой, развести густыми сливками или свѣжей сметаной, вылить въ бульонъ, прокипятить, птицу подогрѣть, разнять на части, облить соусомъ, присыпать изрубленной зеленью кинзи, петрушки и укропа.

Выдать: курицу или индѣйку, соли, желтковъ 4, сливокъ 1 стак., муки 1 лож.

1821. **Курица съ кишмишемъ и зиришками.** Хорошую жирную курицу убрать какъ обыкновенно, отварить въ соленой водѣ, но не переварить. Зиришки и кишмишъ перебрать, перемыть, сложить въ кастрюлю, влить растопленнаго масла, меду, (за неимѣніемъ меда взять сахаръ) закрыть кастрюлю крышкой, поставить на горячую плиту; когда кишмишъ и зиришки хорошо уварятся, нафаршировать ими курицу, вставить въ печь, зарумянить со всѣхъ сторонъ, почаще поливая масломъ.

Выдать: 1 курицу, 1/2 ф. зиришки, 1/2 ф. кишмишу, 1/2 ф. масла, 1/2 стак. меду или 3/4 стак. сахара, соли.

1822. **Гусь съ кизиломъ.** Убраннаго какъ слѣдуетъ гуся вымыть, посолить, середину наполнить сушенымъ или свѣжимъ кизиломъ безъ косточекъ, разрѣзъ зашить, положить въ большую кастрюлю, полить растопленнымъ масломъ, закрыть крышкой, тушить на легкомъ огнѣ, а потомъ хорошенько зарумянить со всѣхъ сторонъ, вынуть нитку, разнять на части, уложить на блюдо, облить соусомъ изъ подъ гуся.

Выдать: 1 гуся, 2½—3 ф. кизилу, соли, 1/2 стак. масла.

1823. **Холодный гусь или курица.** Сварить жирнаго гуся въ водѣ съ солью, душистыми травами и пряностями, остудить, обложить разной зеленью, полить сокомъ, выжатымъ изъ спѣлаго граната, подать.

Выдать: гуся или больш. курицу, соли, разн. травъ, перцу 15 зеренъ, гвоздики 6 шт., лавров. листа 6, гранатъ 1, кореньевъ.

1824. **Курица съ рисомъ и кишмишемъ.** Жирную курицу опустить въ соленый кипятокъ, вскипятить раза три, вынуть: сварить крутую рисовую кашу на молокѣ, смѣшать съ перебраннымъ и перемытымъ кишмишемъ, масломъ, шафраномъ, толченымъ сладкимъ миндалемъ или грецкими орѣхами, нафаршировать курицу, дожарить, поливая масломъ, въ печкѣ или на вертелѣ.

Выдать: больш. курицу, рису 1 стак., кишмишу 1/2 стак., масла 1/4 ф., соли, шафрану 1/4 золот., молока 3 стак. миндалю или грецк. орѣховъ 1/2 стак.

Или отварить жирную курицу въ водѣ съ солью, кореньями, разной зеленью, вынуть; бульонъ процѣдить, сварить на немъ рисъ до мягкости, откинуть на сито, протереть на середину блюда, кругомъ уложить, разрѣзанную курицу, облить соусомъ: масло вскипятить съ мукою, развести бульономъ, въ которомъ варилась курица, положить кусокъ сахару, 3/4 стак. кишмишу 1/2 лож. лимон. сока, проварить.

1825. **Цыплята или голуби жареные по-грузински.** Цыплятъ или домашнихъ голубей ощипать, выпотрошить, вымыть, распластать, посолить; масло расколить на глубокой сковородѣ, положить цыплятъ, на нихъ тонкій не тяжелый круглый камень или каменное блюдце. Когда хорошо зарумянятся съ одной стороны, перевернуть на другую. Цыплята должны быть покрыты масломъ.

Выдать: 6 маленькихъ цыплятъ, соли, 1/2 ф. масла.

1826. **Цыплята жареные по татарски.** Приготовленныхъ какъ слѣдуетъ цыплятъ распластать, посолить, посыпать мелко толченымъ перцемъ, порубленнымъ лукомъ, зеленью кинзи и петрушки, обжарить въ маслѣ до половины, потомъ обсыпать тертой булкой, зарумянить хорошенько, переложить на блюдо, облить слѣдующимъ соусомъ: положить въ кастрюлю масла, разныхъ душистыхъ травъ, мелко изрубленныхъ шампиніоновъ, зелени петрушки, соли, перцу, гвоздики и кусочекъ корицы, муки, влить бульону, размѣшать, поставить на легкій огонь, дать кипѣть полчаса, часто мѣшая, чтобы не пригорѣло. Когда шампиніоны сварятся, влить желтки, смѣшанные съ небольшимъ количествомъ бульона, быстро мѣшая.

Выдать: 6 мален. или 3 больш. цыпленка, масла 2 полн. лож., муки 1/2 лож., разн. травъ 2 лож., зелени петрушки 1 лож., шампиніоновъ 10 шт., англійск. перца 15 зеренъ, гвоздики 5 шт., лавров. листа 2, бульона 2½ стак., кусочекъ корицы, 2 желтка, соли.

1827. **Фазанъ жареный съ лукомъ.** Ощипаннаго фазана вымыть, посолить, насадить на вертелъ, изжарить, поливая почаще масломъ. Когда хорошо зарумянится со всѣхъ сторонъ, снять съ вертела, разрѣзать на части. Лукъ мелко покрошить, поджарить докрасна на сковородѣ съ масломъ и солью, положить на него куски фазана, полить барбарисным или гранатовымъ сокомъ, а за неимѣніемъ того и другого эстрагоннымъ уксусомъ, прокипятить и подать.

Выдать: фазана, 1 стак. масла, соли, 1 ф. луку, 3 лож. барбарисного или гранатоваго сока.

1828. **Гурулятъ (имеретинское кушанье).** Очистить очень жирную большую курицу (или двѣ мал.), вымыть, разрѣзать на куски; столочь мелко гвоздику, корицу, перецъ, лукъ мелко покрошить; грецкіе орѣхи очистить отъ скорлупы, мелко порубить. Положить въ муравленный горшокъ кусокъ масла, на него куски курицы, пересыпая ихъ мелко изрубленнымъ лукомъ, травами, орѣхами, солью и пряностями, налить эстрагоннымъ уксусомъ пополамъ съ водою, закрыть плотно крышкой, поставить на плиту, тушить до готовности.

Выдать: 1 больш. или двѣ мал. курицы, 1/2 ф. грецк. орѣховъ, 6 гвоздикъ, 8 зеренъ англійск. перца, соли, 1 чайн. лож. корицы, 1 чашку порублен. разн. зелени, эстрагона, кинзи, кондари, петрушки, 4 луковицы, 1 стак. очень крѣпк. уксуса.

1829. **Заяцъ жареный.** Жарится такъ же, какъ и фазанъ, только отъ времени до времени бьютъ его тоненькой длинной палочкой, отчего онъ бываетъ очень мягокъ.

1830. **Куропатки жареныя.** Вычистить куропатокъ, вымыть, положить внутрь порубленной зелени кинзи, эстрагона, петрушки, смѣшанныхъ съ солью, толченымъ перцемъ и масломъ, зашпилить разрѣзы тоненькими деревянными шпильками, обмакнуть каждую куропатку въ растопленное масло, посыпать солью и перцемъ, изжарить на вертелѣ.

Выдать: 3 куропатки, соли, 1/3 ф. масла, разн. зелени, 20 зеренъ перцу.

1831. **Куропатки жареныя по-грузински.** Выпотрошенныхъ, вымытыхъ куропатокъ разрѣзать на 2 части въ длину, обмакнуть каждую половину въ растопленное масло, посыпать крупно толченымъ перцемъ, солью, обвалять хорошенько въ тертомъ хлѣбѣ, изжарить въ маслѣ на небольшомъ огнѣ. Изрубить мелко зелень эстрагона, кинзи, кондари, петрушки, укропа, немного порея и зелени селлерея, сложить въ кастрюлю, налить кипятку, закрыть плотно крышкой, поставить на легкій огонь. Черезъ полчаса процѣдить, влить прованскаго масла, уксусу, положить соли, перцу, рубленыхъ шарлотокъ, муки, хорошо размѣшать, дать кипѣть 1/4 часа, вбить желтки, быстро мѣшая, подогрѣть какъ можно сильнѣе, но не кипятить, облить куропатокъ.

Выдать: 3 куропатки, 1/2 стак. масла, 20 зеренъ перцу, соли, разн. зелени 1 1/2 чаш., нѣсколько молодыхъ листьевъ селлерея, 1/2 корня порея, 2 лож. прованск. масла, 1/2 лож. муки, 1 лож. уксуса, 15 шарлотокъ, 2 желтка.

1832. **Утка жареная по-гурійски.** Убрать утку какъ обыкновенно, положить ее въ кастрюлю, налить бѣлымъ виноградным виномъ пополамъ съ водой, положить соли и стручковъ краснаго перца, сварить. Шампиніоны очистить, перемыть, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода, мелко порубить съ лукомъ, чеснокомъ, зеленью эстрагона, петрушки, укропа, кинзи, сложить въ кастрюлю, обжарить въ маслѣ, всыпать муки, развести бульономъ изъ подъ утки, прокипятить нѣсколько разъ, облить утку, уложенную на блюдѣ.

Выдать: утку, 3 стак. бѣл. вина, соли, 2 стручка красн. перца, 15—20 шампиніоновъ, 3 луковицы, 3 зубца чесноку, 1 чаш. разн. зелени, 3 лож. масла, 1 лож. муки.

1833. **Дикія курочки жареныя.** Уложить въ кастрюлю убранныхъ какъ слѣдуетъ курочекъ, посолить, залить масломъ и свѣжей сметаной такъ, чтобы были покрыты совершенно, вставить въ печь, жарить до готовности. Такъ изжареныя курочки чрезвычайно вкусны.

Б. Мясныя кушанья.

1834. **Шашлыкъ чахахбили.** Часа за три до приготовленія порѣзать хорошую баранину небольшими кусками, вымыть, посыпать мелкою солью, крупно толченымъ перцемъ, сложить въ каменную чашку, пересыпая порѣзаннымъ ломтиками лукомъ, лавров. листомъ, зеленью петрушки, укропа, залить уксусомъ. Затѣмъ зелень и лавров. листъ снять прочь и жарить на вертелѣ. Положить въ жаровню горячихъ углей, хорошенько продуть, чтобы не было золы, держать надъ углями шомпуръ съ шашлыкомъ, жарить, почаще поворачивая, чтобы не стекалъ сокъ и чтобы шашлыкъ прожаривался равномѣрно.

Выдать: 3—4 ф. баранины, соли, 15 зеренъ перцу, 20 лавров. лист., 5 луковицъ, зелени петрушки и укропа, 2 стак. уксусу.

1835. **Кабаби.** Мягкій кусокъ жирной баранины порубить какъ можно мельче, выбрать жилы, положить соли, рубленой зелени кинзи и укропа, толченаго перцу, толченыхъ сухарей, яицъ, смѣшать, подѣлать плоскія, небольшія продолговатыя котлетки, обвалять въ сухаряхъ или мелко толченомъ рисѣ, обжарить со всѣхъ сторонъ въ маслѣ или бараньемъ жирѣ.

Выдать: 3 ф. баранины, 6 головокъ луку, соли, 10 зеренъ перцу, 4 сухаря, 3 яйца, 1/4 ф. масла, 3 сухаря обвалять кабаби.

1836. **Мула-кабаби.** Приготовить мясо какъ сказано выше, подѣлать кабаби въ родѣ небольшихъ сосисекъ, изжарить на шампурѣ, поливая масломъ. Подается съ кислотой или лимоннымъ сокомъ.

1837. **Отварная лопатка баранины.** Вымыть баранью лопатку, опустить въ соленый кипятокъ, положить разныхъ душистыхъ травъ и кореньевъ, перцу,

лавров. листа, отварить до готовности. Зеленую еще алычу или незрѣлый крыжовникъ сполоснуть, всыпать въ кастрюлю, налить бульономъ отъ баранины, сварить, протереть сквозь сито, прибавить соли, мелкаго сахара, изрубленной зелени петрушки, прокипятить, подать отдѣльно. Алычу можно замѣнить черносливомъ.

Выдать: лопатку баранины 4 ф., соли, 5 лавров. лист., 2 горсти разн. зелени, 10 зеренъ перцу, 2 ф. алычи, 4 куска сахару, зелени петрушки, кореньевъ по 1 шт.

1838. **Баранина жареная.** Вымыть баранью заднюю лопатку, посолить, посыпать толченымъ перцемъ, полить масломъ, жарить на противнѣ съ лукомъ, чеснокомъ, зеленью эстрагона. Когда баранина изжарится, переложить ее на блюдо, вылить соусъ черезъ сито.

1839. **Телятина жареная на вертелѣ.** Молодого молочнаго теленка вымыть; внутренности: печенку, легкія, сердце мягко сварить съ солью, кореньями, душистыми травами, перцемъ, лавров. листомъ, изрубить какъ можно мельче, смѣшать съ солью, масломъ, зиришками и рисомъ, свареннымъ въ водѣ, нафаршировать теленка, отверстіе зашить, надѣть на деревянный вертелъ, жарить, поливая сначала масломъ, а потомъ, смазывая перышкомъ соленой водой. Точно такъ же жарится и молодой барашекъ.

Выдать: молодого теленка или барашка, 1 стак. масла, соли, 1 стак. рису, 2/3 ф. зиришки, кореньевъ по 1 шт., пучекъ разн. зелени.

1840. **Хариса изъ говядины или баранины.** Говядину, баранину или большую курицу порѣзать небольшими кусками, перемыть, сложить въ кастрюлю, налить водой, поставить на плиту, дать хорошо кипѣть, снять пѣну, процѣдить. Кости вынуть прочь, мясо же, лукъ и пшеничную крупу сложить въ кастрюлю, налить процѣженнымъ бульономъ, положить соли, поставить опять на огонь, варить до тѣхъ поръ, пока мясо и крупа не разварятся такъ, чтобы образовалась однообразная масса въ родѣ каши, тогда отставить. Лукъ мелко покрошить, обжарить въ маслѣ и передъ подачей къ столу, разложить въ тарелки по числу обѣдающихъ, приготовленную мясную кашицу, сдѣлать въ срединѣ ложкой углубленіе, положить въ него обжареннаго въ маслѣ луку и сейчасъ же подать. Обыкновенно на Кавказѣ это кушанье приготовляется наканунѣ, но если обѣдъ подается поздно, то можно начать варить часовъ въ 6 утра. Это кушанье должно быть густое, какъ русская каша размазня.

Выдать: 4 1/4 ф. мяса, 1 1/2 ф. луку, соли, 3/4 стак. масла, 2 чашки пшеничн. крупы.

1841. **Каурма изъ свинины или баранины.** Мясо вымыть, порѣзать маленькими кусками, сложить въ глубокую сковороду съ кускомъ масла, налить 1 стак. бульону или воды, посолить, поставить на плиту, жарить, часто встряхивая сковороду, чтобы не пригорѣло. Когда вода выкипитъ до половины, положить мелко порѣзаннаго луку, поджарить вмѣстѣ съ мясомъ докрасна, посыпать толченымъ перцемъ и подавать.

Выдать: 3 ф. мяса, 1 ф. луку, соли, 8 зеренъ перцу, 1/2 стак. масла.

1842. **Толма.** Жирную баранину порубить какъ можно мельче съ лукомъ, солью, перцемъ, тминомъ, выбрать жилы, положить крупно толченаго риса, яицъ, смѣшать. Самые молодые виноградные листья обдать кипяткомъ и сейчасъ же вынуть, дать остыть, положить на каждый листъ приготовленнаго фарша, завернуть хорошенько со всѣхъ сторонъ, чтобы фаршъ не выпалъ; когда будутъ всѣ готовы, уложить ихъ въ кастрюлю завернутыми краями внизъ, налить бульономъ или водой, чтобы голубцы чуть покрылись, закрыть кастрюлю плотно крышкой, поставить на плиту, тушить на легкомъ огнѣ. Когда листья сдѣлаются мягкими и фаршъ сварится, вынуть изъ кастрюли на сковороду съ разогрѣтымъ масломъ, зарумянить со всѣхъ сторонъ, переворачивая осторожно, чтобы не распались, сложить на блюдо. Кислое молоко вылить въ салфетку, повѣсить, чтобы сыворотка стекла, вылить на голубцы, присыпать мелко толченой корицей, сахаромъ, скропить чуть-чуть разведеннымъ въ водѣ шафраномъ. Толма приготовляется и изъ листьевъ капусты только безъ корицы и шафрана.

Выдать: 2 1/2 ф. жирной баранины, 3/4 ф. луку, 3 лож. рису, 10 зеренъ перцу, 1/2 лож. тмину, 3 яйца, 1/2 ф. масла, 1/4 золот. шафрану, 2 лож. сахару, 2 чайн. лож. корицы, кувшинъ въ 4 стак. кислаго молока № 1847.

1843. **Жареный бараній и телячій гусакъ (ливеръ).** Бараній или телячій гусакъ вымыть, очень мелко порубить съ лукомъ, положить соли, толченаго перцу, яицъ, смѣшать. Разогрѣть въ глубокой сковородѣ масло, выложить порубленный гусакъ, обжарить хорошенько, мѣшая почаще, чтобы не пригорѣло.

Выдать: бараній или телячій гусакъ, соли, 10 зеренъ перцу, 7 яицъ, 1 луковицу, 1/2 ф. масла.

1844. **Филей жареный.** Хорошій филей очистить отъ жилъ и лишняго жира, вымыть, посолить, надѣть на вертелъ во всю длину, жарить на небольшомъ огнѣ, безпрестанно поворачивая, чтобы не стекалъ сокъ, не давать пригорать и не пережарить: при разрѣзываніи должна быть кровь. Точно такъ же жарятъ свиные филеи и свинину.

1845. **Грузинское жаркое съ бадраджанами.** Спѣлые бадраджаны вымыть, срѣзать верхушки съ обоихъ концовъ, вычистить сѣмячки; жирную баранину порѣзать кусками въ величину бадраджановъ, посолить, посыпать толченымъ перцемъ, вложить по куску баранины въ отверстіе бадраджана, насадить на вертелъ, прокалывая поперекъ, жарить, постоянно поворачивая. Когда изжарятся, переложить на блюдо и подать цѣльными.

1846. **Телячьи ножки по-грузински.** Очищенныя отъ шерсти телячьи ножки хорошо вымыть, сложить въ кастрюлю, налить 3 стаканами воды и 1 1/2 стак. бѣлаго виноградного вина, прибавить луку, моркови, нѣсколько стручковъ сахарнаго горошка или фасоли, шафрану, сварить мягко, снять мясо съ костей, порѣзать небольшими кусками, а бульонъ поварить еще. Круто свареные желтки растереть съ провансквимъ масломъ, развести процѣженнымъ бульономъ, положить шинкованнаго сладкаго миндаля, капарцовъ, мелкаго сахара, соли,

кусочекъ мушкат. орѣха, порѣзанныя телячьи ножки, влить уксусу, или лимоннаго сока, вскипятить нѣсколько разъ.

Выдать: 4 телячьи ножки, 1½ стак. бѣл. кахетинскаго вина, 3 луковицы, 2 моркови, 10 стручковъ, 3 листка шафрана, 4 желтка, 2 лож. прованск. масла, ¼ ф. миндаля, 2 лож. капарцовъ, 2 лож. мелкаго сахара, соли, ⅛ мушкат. орѣха, 1 лож. уксуса или ½ лимона, по 1 корню пастернака и петрушки.

1847. **Мацони (кислое молоко).** Влить въ чашку или кувшинъ сырого молока, опустить въ него серебряную монету въ 20 коп., поставить въ теплое мѣсто на 3—4 дня. Чтобы приготовить мацони, нужно на 5 стак. парного молока влить ½ стак. приготовленной закваски, размѣшать хорошенько, поставить въ теплое мѣсто, а когда закиснетъ, вынесть на ледъ.

1848. **Чабуреки (татарскіе пирожки).** Приготовить тѣсто изъ 3 стак. муки, 3 яицъ, ¼ стак. воды, ½ чайн. лож. соли, вымѣсить какъ можно лучше, поколотить скалкой минутъ 10, тонко раскатать. Очень жирную баранину очень мелко порубить съ лукомъ, смѣшать съ солью, толченымъ перцемъ, наложить этого фарша кучками на раскатанное тѣсто на разстояніи 3 пальцевъ одну отъ другой, прикрыть тѣстомъ, вырѣзать рѣзцомъ полукруглые пирожки такой величины какъ дѣлаются наливашники, изжарить ихъ въ растопленномъ курдюкѣ или маслѣ.

Отдѣленіе XVIII.

А. Пловъ разныхъ сортовъ и кушанья изъ овощей, хлѣбъ прѣсный, на дрождяхъ, сдобный, газинаки.

1849. **Пловъ съ каурмой.** Перемывать рисъ тепловатой водой до тѣхъ поръ, пока вода не будетъ совсѣмъ чистой, тогда сложить рисъ въ чашку, налить холодной водой часа на два, чтобъ рисъ разбухъ. Вскипятить воду въ большой кастрюлѣ, чтобы рисъ плавалъ въ ней, всыпать крупу, дать прокипѣть раза 3—4, смотрѣть, чтобы крупа не переварилась, откинуть на друшлакъ или рѣшето, перелить нѣсколько разъ холодной водой. Положить масла въ кастрюлю, поставить на плиту и когда закипитъ, влить хорошо разбитыя яйца, чтобы все дно кастрюли было покрыто, изжаритъ какъ яичницу, высыпать всю отвареную крупу, полить растопленнымъ хорошимъ масломъ, закрыть кастрюлю плотно крышкой; холщевую тряпку или полотенце смочить холодной водой, выжать хорошо, обернуть кастрюлю кругомъ по пазамъ, чтобы не выходилъ изъ кастрюли горячій паръ. Поставить на горячую плиту низкій таганъ или положить маленькіе камешки, на нихъ поставить кастрюлю съ пловомъ. Минутъ черезъ 10 снять крышку, образовавшуюся на ней воду слить, обтереть, закрыть опять кастрюлю, намочить полотенце опять холодной водой, обернуть имъ кастрюлю, повторять это до

тѣхъ поръ, пока на крышкѣ почти не будетъ воды. Мѣшать пловъ не нужно. Прямо на плиту пловъ ставить не годится, потому что яичница подгоритъ, крупа получитъ горьковатый вкусъ и непріятный запахъ гари. Яичница должна хорошо пропитаться масломъ и подсохнуть. Каурма приготовляется такъ: мягкій кусокъ баранины или говядины вымыть, изрубить очень мелко съ солью, лукомъ, кто любитъ, жирно поджарить въ маслѣ докрасна, часто мѣшая. Отпуская къ столу, выложить пловъ на блюдо горкой, образовавшуюся изъ яичницы корочку, порѣзать небольшими кусками звѣздообразно, положить наверхъ крупы такъ, чтобы имѣла видъ цѣлой, кругомъ уложить каурму, полить сверху кипящимъ масломъ и подать. Этотъ пловъ подаютъ также съ жареными, вареными цыплятами, курицей, индѣйкой или бараниной. Чтобы узнать готова ли крупа, нужно взять зернышко, растереть его между пальцами—оно не должно растераться совершенно, внутри оно должно быть твердовато.

Выдать: 1½ ф. рису, 1 ф. масла, соли, 6 яицъ, 3 ф. говядины или баранины, (½ ф. луку).

1850. **Пловъ сладкій съ бакаліями (Мутанджисъ).** Крупу приготовить какъ сказано выше. Кишмишъ, зиришки, сухія вишни безъ косточекъ, черносливъ перебрать, перемыть хорошенько; сладкій миндаль очистить отъ верхней кожицы, разломать каждую миндалинку на двѣ половины, сложить всѣ вмѣстѣ въ кастрюлю, влить масла, меду, закрыть крышкой, тушить на легкомъ огнѣ до мягкости. Выложить пловъ на блюдо горкой, убрать кругомъ бакаліями, вылить на крупу масло.

Выдать: 1½ ф. рису, 1 ф. масла, 6 яицъ, ½ ф. сладк. миндаля, ½ ф. кишмишу, ½ ф. зиришки, ½ ф. черносливу, ½ ф. вишенъ, ½ ф. меду.

1851. **Пловъ съ вишнями, кизиломъ или алычей.** Приготовить пловъ какъ сказано въ № 1849. Свѣжія вишни, кизилъ, крыжовникъ или алычу перемыть, вынуть косточки, положить въ кастрюлю, всыпать мелкаго сахара, налить воды, чтобы ягоды только покрылись, сварить до мягкости, подать къ плову. Или перемытый кишмишъ сложить въ кастрюлю, налить масла, тушить до готовности, вылить на пловъ.

1852. **Пловъ съ тыквой.** Сладкую зрѣлую тыкву очистить отъ верхней кожи, порѣзать небольшими кусками; рисъ отварить, уложить въ кастрюлю сверхъ яичницы рядами, перекладывая кусками тыквы, закрыть крышкой, поставить на плиту и держать, пока тыква не поспѣетъ совершенно. Такъ приготовленный пловъ очень вкусенъ, если тыква сладкая.

Выдать: 1½ ф. рису, 1 ф. масла, 6 яицъ, 1 небольш. или ½ большой тыквы.

1853. **Пловъ постный.** Крупу смѣрить стаканомъ и на каждый стак. рису взять 2 стак. воды. Рисъ перемыть хорошенько, опустить въ кипятокъ, варить до тѣхъ поръ, пока вода не выкипитъ, влить масла, закрыть кастрюлю крышкой, обернуть полотенцемъ, смоченнымъ холодною водою, тушить на

самомъ легкомъ огнѣ. Каждыя 15 минутъ снимать крышку и вытерать ее досуха. Каштаны отварить въ слегка посоленой водѣ, снять верхнюю кожицу; вишни вычистить, поджарить съ масломъ и сахаромъ. Подавая къ столу, выложить пловъ на блюдо, убрать каштанами и вишнями. Точно такъ же приготовляется пловъ изъ пшеницы. Каштаны и вишни можно замѣнить кишмишемъ и сладкимъ миндалемъ.

Выдать: 1½ ф. рису, 1 ф. масла, орѣхов. или кунжутн., 1 стак. мелк. сахара, 2 ф. вишенъ, 1 ф. каштановъ.

Б. Кушанья изъ овощей.

1854. **Зеленые стручки лобіо съ яйцами.** Зеленые стручки лобіо разрѣзать на 3—4 части, сложить въ кастрюлю, налить холодной водой такъ, чтобы стручки едва покрылись. Когда вода закипитъ, положить 4 луковицы, пучекъ зелени кондари, укропа и кинзи, васильковъ и немного соли. Когда лобіо сварится, лукъ и зелень вынуть прочь, въ стручки положить масла, слегка поджарить, смѣшать съ порѣзанной маленькими кусками баранинои или цыпленкомъ; яйца хорошо разбить, вылить сверху на лобіо, запечь въ горячей печкѣ и подать.

Выдать: 2 ф. лобіо, 4 луковицы, 1 пучекъ разн. зелени, соли, ½ стак. масла, 1½ ф. баранины или 2 цыпленка, 5 яицъ.

1855. **Борани изъ лобіо съ цыплятами.** Сварить молодые зеленые стручки лобіо какъ сказано выше, слегка обжарить въ маслѣ. Цыплятъ изжарить какъ обыкновенно, разрѣзать на 4 части каждаго. Положить на металлическое блюдо лобіо на него цыплятъ, сверху опять лобіо. Кислое молоко вылить въ салфетку, повѣсить, чтобы стекла сыворотка, облить уложенные на блюдѣ лобіо и цыплята, присыпать мелкимъ сахаромъ, смѣшаннымъ съ толченой корицей.

Выдать: 3 ф. лобіо, 2—3 цыпленка, ¾ ф. масла, 4 луковицы, 1 пучекъ разн. зелени, 2 лож. мелк. сахара, 1 лож. корицы, 1 кувшинъ кислаго молока № 1847.

1856. **Борани изъ шпината.** Шпинатъ перебрать, перемыть, сложить въ кастрюлю, налить кипяткомъ, поставить на огонь, сварить, откинуть на рѣшето, дать водѣ стечь совершенно, мелко порубить съ зеленью кинзи, кондари, лукомъ, поджаренным въ маслѣ, посолить, смѣшать, переложить въ глубокую сковороду, залить сверху яйцами, запечь. Кто желаетъ, можетъ прибавить жаренаго цыпленка или баранины.

Выдать: 3 ф. шпинату, ½ ф. луку, ¾ ф. масла, соли, 1 пучекъ разн. зелени, 5 яицъ, 2 цыпленка или 2 ф. баранины.

1857. **Борани изъ грузинскихъ бадражданов.** Бадражданы очистить отъ верхней кожицы, порѣзать въ длину пластинками на 8—10 частей, посолить, сложить въ чашку, оставить такъ минутъ на 20, хорошо отжать, чтобы не осталось сока. Лукъ покрошить мелко, поджарить въ маслѣ вмѣстѣ съ бадраджанами, часто мѣшая, чтобы не пригорѣло. Когда будетъ готово, снять съ огня, смѣшать съ рубленой зеленью мяты, кинзи, переложить въ глубокое блюдо рядами, далѣе поступать какъ сказано въ № 1856. Или приготовить бадраджаны какъ сказано, поджарить вмѣстѣ съ лукомъ въ орѣховомъ или хорошемъ кунжутномъ маслѣ, положить толченаго перца, зелени, немного уксусу, сложить въ кастрюлю и тушить на легкомъ огнѣ ¾ часа.

Выдать: 10 шт. бадраджановъ, ½ ф. луку, соли, ½ ф. масла, 1 пучекъ разн. зелени, 1 кувшинъ кислаго молока, 4 куска сахара, 1 чайн. лож. корицы.

1858. **Томна изъ айвы.** Спѣлую айву очистить отъ верхней кожицы, твердую серцевину вырѣзать прочь, порѣзать мелко, положить въ глубокую сковороду, налить стаканъ воды и масла, поставить на плиту. Когда айва будетъ на половину готова, положить перемытый кишмишъ, очищенный отъ верхней кожицы сладкій миндаль, медъ или сахаръ, жарить на легкомъ огнѣ, пока не покраснѣетъ, выложить на блюдо, остудить, подать.

Выдать: 10 шт. айвы, 9½ стак. масла, ½ ф. кишмишу, ½ ф. миндалю, 1 ф. меду, ¼ чайн. лож. соли.

1859. **Спаржа вареная.** Твердые концы обрѣзать прочь, мягкіе отварить въ соленомъ кипяткѣ, вынуть на блюдо, посыпать толченымъ перцемъ, изрубленной зеленью кинзи, полить виноградным сокомъ.

Выдать: 3 ф. спаржи, соли, 5 зеренъ перцу, зелени кинзи, ½ стак. виноградн. сока.

1860. **Арджакели.** Твердые корни отбросить, опустить арджакели въ соленый кипятокъ, поставить на огонь; когда сварятся, вынуть на блюдо, орѣхи столочь, развести двумя ложками воды, облить спаржу, посыпать порубленной зеленью кинзи. Или отварить арджакели въ соленомъ кипяткѣ, вынуть, смѣшать съ поджаренным въ маслѣ лукомъ, сложить въ глубокую сковороду, залить яйцами, посыпать зеленью кинзи, запечь.

Выдать: 3 ф. арджакели, соли, ½ ф. орѣховъ, зелени кинзи, 1 стак. масла, ½ ф. луку, 5 яицъ.

1861. **Крапива (Чинчари).** Крапивные молодые листья перебрать, перемыть, отварить въ соленомъ кипяткѣ, не закрывая кастрюлю крышкой, вынуть на блюдо. Орѣхи мелко столочь, развести 2 ложками воды, смѣшать съ изрубленнымъ лукомъ, вылить на крапиву, посолить, присыпать зеленью кинзи. Или запечь съ яйцами какъ сказано въ предыдущемъ №.

1862. **Свинтри.** Коренья свинтри оскоблить, вымыть, отварить въ соленомъ кипяткѣ, вынуть на блюдо, облить растопленымъ масломъ, уксусомъ и присыпать зеленью кинзи.

1863. **Черемша (растеніе.)** Снять съ черемши верхнюю кожицу, перемыть, отварить въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на рѣшето, перелить нѣсколько разъ холодной водой. Часа черезъ 3 крѣпко отжать, чтобы не осталось воды,

сложить въ каменную банку, залить уксусомъ, держать въ холодномъ мѣстѣ. Подается къ закускѣ передъ обѣдомъ. Отдѣльно подается прованское масло.

1864. **Жареные сушеные бадраджаны.** За день до употребленія положить сушеные бадраджаны въ чашку, налить кипяткомъ. На другой день выжать ихъ, сложить въ кастрюлю, влить 1 стаканъ масла и 2 стак. воды, поставить на плиту. Черезъ 1/4 часа положить покрошеннаго луку, соли и опять дать кипѣть. Когда бадраджаны сварятся, положить порубленной мяты и зелени кинзи. Кто любитъ, можно прибавить уксусу.

Выдать: 10—12 бадраджановъ, 1 стак. масла, 1 ф. луку, 1 горсть мяты и кинзи, 2 лож. уксусу.

1865. **Бадраджаны съ орѣхами.** Бадраджаны очистить отъ верхней кожицы, отварить въ соленой водѣ, вынуть на деревянную доску, накрыть полотенцемъ. Грецкіе орѣхи мелко столочь, развести уксусомъ; лукъ, кинзи, пахури, кондари мелко покрошить; уложить бадраджаны на блюдо, облить орѣхами съ уксусомъ, присыпать лукомъ, и травами.

Выдать: 10—12 бадраджановъ, соли, 1/2 ф. грецк. орѣховъ, 1/2 стак. уксусу, 3 луковицы, 1 пучекъ разн. зелени.

Или очистить бадраджаны отъ верхней кожицы, срѣзать съ одного конца, вычистить всѣ сѣмячки, наполнить фаршемъ изъ баранины, приготовленнымъ какъ сказано въ № 1842, прикрыть срѣзанными крышечками, прикрѣпивъ ихъ деревянными спичками, уложить въ кастрюлю съ масломъ. Спѣлые помидоры сварить съ кускомъ сахару, протереть сквозь сито, смѣшать съ масломъ и солью, вылить въ кастрюлю съ бадраджанами, вставить въ духовую печь, чтобы хорошенько запеклось. Такъ же приготовляются зеленые стручки турецкаго перца. Или приготовить обыкновенный фаршъ, какъ для пирога, изъ вареной говядины или телятины, слегка обжарить его въ маслѣ. Бадраджаны очистить отъ верхней кожицы, порѣзать ломтиками, залить кипяткомъ на 3 часа, отжать, чтобы не осталось воды. Кастрюльку смазать масломъ, уложить въ нее рядами ломтики бадраджановъ и фаршъ, залить пюре изъ помидоровъ, смѣшаннымъ съ масломъ и 1 неполной ложкой муки, запечь въ духовой печи.

1866. **Бадраджаны жареные на вертелѣ.** Свѣжіе бадраджаны надѣть на вертелъ, изжарить на угляхъ какъ шашлыкъ, снять кожу, сложить на блюдо, посолить, присыпать порѣзаннымъ лукомъ, полить уксусомъ.

1867. **Грибы жареные.** Грибы очистить, порѣзать въ длину, перемыть въ холодной водѣ, отжать хорошенько. Лукъ мелко порубить, положить вмѣстѣ съ грибами въ кастрюлю съ масломъ, налить воды, чтобы грибы едва покрылись ею, поставить на огонь. Грецкіе орѣхи столочь, зелень кинзи мелко порубить, сложить въ грибы, прокипятить нѣсколько разъ. Когда грибы будутъ готовы, выложить ихъ на блюдо, присыпать сверху солью и толченымъ перцемъ.

Выдать: 2 ф. грибовъ, 6 луковицъ, соли, 5 зеренъ перцу, зелени кинзи, 1/3 стак. масла, 1/4 ф. очищен. орѣховъ.

1868. **Грибы съ лукомъ (Камнахисъ сахо).** Грибы перебрать, перемыть, мелко порѣзать, поджарить съ изрубленнымъ лукомъ въ маслѣ, положить соли, толченаго перцу.

Выдать: грибовъ 2 ф., луку 10 головокъ, масла 1/2 стак., 6 зеренъ перцу.

1869. **Круглый горохъ (Мухундосъ сисири).** Всыпать горохъ въ чашку, налить съ вечера горячей водой. Утромъ воду слить, горохъ положить въ кастрюлю, налить свѣжей водой, сварить до мягкости, снимая шелуху, которая будетъ всплывать наверхъ. Когда горохъ сварится, лишнюю воду слить прочь; мелко порубленный лукъ поджарить въ маслѣ, смѣшать съ горохомъ, слегка поджарить еще разъ, положить соли, подать.

Выдать: гороху 2 ф., луку 6 головокъ, соли, 1 стак. масла постнаго или скоромнаго.

1870. **Купта изъ тыквы съ кизиломъ.** Взять зрѣлую небольшую тыкву, срѣзать верхушку, внутренность тщательно вычистить. Сушеный кизилъ безъ косточекъ смѣшать съ толчеными грецкими орѣхами, мелко порѣзаннымъ лукомъ, наполнить тыкву, прикрыть срѣзаннымъ донышкомъ, вставить въ печь, натопленную какъ для хлѣба. Когда испечется, порѣзать и подавать.

Выдать: небольш. тыкву, 3 стак. кизилу, 3 луковицы, 1/2 ф. очищен. грецк. орѣховъ.

Г. Хлѣбъ прѣсный, на дрождяхъ, сдобный, газинаки.

1871. **Прѣсный хлѣбъ изъ кукурузной муки (Симиндосъ мчади).** Кукурузную муку просѣять въ корыто, заварить кипяткомъ, положить соли, замѣсить крутое тѣсто, вымѣсить какъ можно лучше, (отъ этого зависитъ достоинство хлѣба) раздѣлать толстыя лепешки величиною въ десертную тарелку, испечь въ горячей печи.

1872. **Хлѣбъ сдобный на дрождяхъ (Назуки).** Цѣльное молоко вскипятить, остудить до температуры парного, положить дрождей или хорошей бѣлой закваски, всыпать муку, вбить яйца, выбить хорошенько, поставить въ теплое мѣсто подходить. Когда тѣсто хорошо поднимется, влить въ него 1 ф. растопленнаго теплаго масла, вымѣсить какъ можно лучше, раздѣлить на небольшіе куски ф. въ 1 1/2, подѣлать плоскіе, круглые хлѣбы, смазать сверху яйцомъ, испечь.

Выдать: 8 ф. муки, 10 яицъ, 1 ф. масла, 4 стак. молока.

Или положить 4 картофелины средней величины въ кастрюлю, налить 2 стак. воды, сварить; картофель вынуть, а воду процѣдить, слегка остудить, смѣшать съ дрождями и мукою, чтобы вышла довольно густая опара, положить въ нее горячій протертый на сито картофель, дать взойти въ тепломъ мѣстѣ; тогда влить 3 стак. теплой воды, положить соли, всыпать муки, вы-

мѣсить хорошенько, положить въ макитру или ночвы, засыпать оставшейся мукою, поставить въ теплое мѣсто на всю ночь. Утромъ рано вымѣсить тѣсто хорошенько, прибавляя 5 яицъ, 1 стак. растоплен. теплаго масла и 1 стак. сахару, раздѣлать хлѣбы, дать хорошо поднятся на листѣ, смазать яйцомъ, вставить въ печь. Опару нужно дѣлать поздно вечеромъ. Муки фунтовъ 5.

1873. **Назуки по-грузински.** Влить теплое молоко въ горшокъ, всыпать половину всей пропорціи муки, влить дрождей, размѣшать хорошенько, поставить въ теплое мѣсто на всю ночь. Утромъ рано положить въ опару соли, растопленнаго чуть теплаго масла, остальную муку, вымѣсить какъ можно лучше, дать подняться еще разъ, подѣлать большія лепешки, въ родѣ чурековъ, смазать яйцомъ, вставить въ печь на желѣзномъ листѣ, смазанномъ масломъ. Опару дѣлать нужно не ранѣе 12 часовъ, а мѣсить часовъ въ 6 утра. Этотъ хлѣбъ можно приготовить изъ простой пшеничной и крупчатой муки.

Выдать: молока 6 стак., масла 1 ф., муки 5 ф., 1 яйцо.

1874. **Хлѣбъ заварной. (Гуліани када).** 2 ф. просѣянной муки всыпать въ чашку, заварить 3 стак. кипятка, вымѣшать, чтобы не было комковъ, накрыть, дать остыть, положить дрождей, влить 3 стак. растопленнаго теплаго масла, вымѣшать хорошенько, поставить въ теплое мѣсто, дать взойти. Когда тѣсто поднимется, всыпать остальную муку, влить еще 1 стак. масла, вымѣсить какъ можно лучше, раздѣлить на двѣ ровныя части, раскатать довольно тонко. 1 ф. муки высыпать на сковороду, поставить на плиту, поджарить, часто мѣшая; когда мука слегка зарумянится, влить 1 стак. масла, размѣшать, поставить опять на огонь, чтобы мука впитала въ себя масло, выложить, образовавшуюся разсыпчатую массу на лепешку, закрыть другой, хорошенько защипать, положить на большое каменное блюдо, испечь.

1875. **Хлѣбъ сдобный съ сыромъ въ родѣ ватрушекъ. (Хачалури).** Замѣсить тѣсто изъ 1½ ф. муки, 1 стак. теплой воды, дрождей на 3 коп. 1½ стак. растопленнаго масла и 7 яицъ выбить хорошенько, поставить въ теплое мѣсто, чтобы подошло. Осетинскій или грузинскій сыръ намочить холодной водой съ вечера, утромъ вынуть изъ воды, обтереть полотенцемъ досуха, размять хорошенько ложкой, смѣшать съ сырыми яйцами; тѣсто раздѣлить на 3 части, раскатать тонкія круглыя лепешки, положить сверху каждой сыру, разровнять, испечь.

1876. **Хабизгина.** Тѣсто приготовляется такъ же, какъ и для хачалури, раскатать очень тоненькія лепешечки, изжарить на сковородѣ въ маслѣ. Класть на кипящее масло.

1877. **Ягло. Тѣсто въ родѣ слоенаго.** Замѣсить тѣсто изъ яицъ, молока и муки, раскатать тонко какъ бумага, смазать перышкомъ растопленнымъ масломъ, посыпать сверху мукой, свернуть въ нѣсколько разъ, раскатать, опять смазать масломъ, присыпать мукой, свернуть, раскатать, повторить такъ разъ 6,

послѣдній разъ раскатать какъ можно тоньше, подѣлать большія лепешки какъ лаваши, обжарить въ маслѣ. Подаются съ медомъ.

Выдать: 7 яицъ, 3½—4 ф. муки, 1 стак. молока, 1 стак. масла.

1878. **Купатъ постный.** Приготовить постное тѣсто изъ муки, соли, воды и орѣховаго или кунжутнаго масла, вымѣсить хорошенько, раскатать толщиною въ тупую сторону ножа. Сухой кизилъ безъ косточекъ мелко порубить; лукъ покрошить, поджарить въ маслѣ, смѣшать съ кизиломъ и толчеными грецкими орѣхами, слегка поджарить еще разъ все вмѣстѣ, разложить небольшими кучками на тѣсто, закрыть другой половиной, вырѣзать стаканомъ небольшіе пирожки, обжарить въ маслѣ со всѣхъ сторонъ.

Выдать: 1 ф. муки, соли, 3 лож. орѣховаго масла, 1 стак. воды, ½ ф. масла обжарить пирожки.

1879. **Армянскій хлѣбъ сладкій.** Замѣсить тѣсто изъ 2 ф. муки 1½ стак. мелкаго сахара, 10 яицъ, 1 лож. толченой и просѣянной корицы, 1 стак. перебраннаго и вымытаго кишмишу, вымѣшивать цѣлый часъ, сдѣлать круглый хлѣбъ, смазать яйцомъ, вставить въ горячую печь. Кишмишъ нужно вымыть и насухо вытереть полотенцемъ или обсушить.

1880. **Мингрельскій хлѣбъ сладкій.** Приготовить тѣсто изъ 3 ф. муки, 1½ ф. масла, 1 ф. сахара и 3 яицъ, вымѣсить хорошенько, раскатать лепешку въ ½ аршина въ діаметрѣ, переложить на блюдо или листъ, посыпанный мукой, испечь. Спѣлую алычу, разварить съ сахаромъ, корицей, гвоздикой, кардамономъ, протереть, смѣшать это пюре съ пошинкованнымъ сладкимъ миндалемъ или порубленными грецки орѣхами, сложить наверхъ испеченой лепешки, вставить не надолго въ легкую печь.

1881. **Газинаки изъ миндаля.** Сладкій миндаль очистить, пошинковать, слегка подсушить; бѣлый медъ влить въ тазикъ, варить на легкомъ огнѣ, снимая пѣну; когда онъ уварится и начнетъ застывать на ложкѣ, всыпать подрумяненный миндаль, проварить хорошо, вылить на блюдо, чуть смоченное холодной водой.

1882. **Газинаки изъ грецкихъ орѣховъ.** Свѣжіе орѣхи очистить отъ верхней скорлупы и тонкой кожицы, порѣзать, подсушить, но не дать зарумяниться, далѣе поступать какъ сказано выше. Если газинаки приготовляются зимой, неочищенные орѣхи нужно предварительно налить холодной водой дня на четыре, мѣняя воду каждый день.

1883. **Грузинское кушанье постное.** Маленькіе сухіе продажные крендельки залить кипяткомъ, дать слегка разбухнуть, откинуть на сито, чуть посолить, облить горячимъ масломъ, поджареннымъ съ лукомъ.

1884. **Другимъ манеромъ.** Намочить крендельки въ красномъ кахетинскомъ винѣ такъ, чтобы хорошо пропитались, откинуть на сито, обжарить въ орѣховомъ или кунжутномъ маслѣ, сложить на блюдо, подать, посыпавъ мелкимъ сахаромъ и корицей.

ОТДѢЛЕНІЕ XIX.

Постныя кушанья.

Супы, уха, щи, борщъ, солянка, ботвинья, окрошка, сладкіе супы.

1885. Бульоны №№ 7 и 8.
1886. Супъ съ перловой крупой или рисомъ.
1887. Супъ съ лапшой.
1888. Супъ съ картофелемъ и манною крупою.
1889. Супъ съ вермишелью или макаронами.
1890. Супъ съ ушками.
1891. Супъ изъ сморчковъ.
1892. Супъ изъ сиговъ.
1893. Супъ изъ рыбныхъ потроховъ.
1894. Супъ изъ налимовъ съ рисомъ.
1895. Похлебка изъ картофеля.
1896. Супъ пюре изъ бѣлой фасоли.
1897. Супъ пюре изъ рыбы.
1898. Супъ пюре изъ картофеля.
1899. Супъ пюре изъ раковъ.
1900. Супъ съ снитками.
1901. Супъ пюре изъ гороха.
1902. Разсольникъ съ осетриной.
1903. Щи изъ щавеля.
1904. Щи изъ щавеля съ рыбою.
1905. Щи изъ кислой капусты.
1906. Щи изъ осетрин. головой.
1907. Щи изъ свѣж. капусты съ грибами.
1908. Борщъ изъ бураковъ съ рыбою.
1909. Борщъ съ карасями.
1910. Борщъ изъ бураковъ съ грибами.
1911. Борщъ изъ печеной свеклы съ грибами.
1912. Уха стерляжья.
1913. Уха съ виномъ.
1914. Уха изъ раковъ съ фаршемъ изъ рыбы
1915. Уха изъ разной рыбы.
1916. Солянка жидкая.
1917. Солянка съ осетриной и икрой густая.
1918. Калья.
1919. Калья изъ грибовъ.
1920. Окрошка изъ рыбы.
1921. Окрошка безъ рыбы.
1922. Ботвинья.
1923. Ботвинья изъ свеклы.
1924. Свекольникъ съ осетриной.
1925. Супъ изъ черники.
1926. Супъ миндальный въ рисомъ.
1927. Супъ изъ саго на винѣ.
1928. Саго на клюквенномъ морсѣ.
1929. Супъ изъ яблокъ.
1930. Супъ изъ апельсиновъ съ саго.

ОТДѢЛЕНІЕ XX.

Гренки, фаршъ, ушки, каши, пироги, пирожки и проч. принадлежности къ супу.

А. Гренки, фаршъ, тѣсто, пироги.

1931. Гренки изъ булки.
1932. Каша жареная.
1933. Каша на грибномъ бульонѣ къ борщу и щамъ.
1934. Каша гречневая, поджаренная въ маслѣ.
1935. Ушки.
1936. Фаршъ изъ рыбы и икры.
1937. Фаршъ изъ рыбы.
1938. Фрикадельки изъ рыбы.

Б. Тѣсто, пироги, пирожки, паштеты.

1939. Тѣсто кислое.
1940. Тѣсто заварное на дрождяхъ.
1941. Слоеное тѣсто.
1942. Тѣсто для пирожковъ жареныхъ въ маслѣ.
1943. Тѣсто для пирож. прѣсное.
1944. Фаршъ изъ визиги.
1945. Фаршъ изъ шинкованной капусты.
1946. Фаршъ изъ капусты съ грибами.
1947. Фаршъ изъ раковъ съ рыбою.
1948. Фаршъ изъ гречневой каши.
1949. Пирогъ къ кашей и селедкой.
1950. Кулебяка съ визигой, рисомъ и рыбой.
1951. Пирогъ съ свѣжими грибами.
1952. Пирогъ съ рисомъ и грибами.
1953. Пирогъ съ визигою и рыбою.
1954. Пирогъ съ кашей и рыбой.
1955. Растигаи съ лососиной.
1956. Растигаи съ солеными груздями.
1957. Растигаи съ рыбнымъ фаршемъ.
1958. Пирожки съ кислой капустой и грибами.
1959. Паштетъ изъ лососины.
1960. Паштетъ изъ рыбы.

ОТДѢЛЕНІЕ XXI.

А. Соусы, винигретъ, форшмакъ, рыбы, кушанья изъ овощей.

1961. Соусъ красный съ капарцами.
1962. Индійскій соусъ къ рыбѣ.
1963. Соусъ ремуладъ холодный.
1964. Соусъ равиготъ горячій.
1965. Соусъ равиготъ холодный.
1966. Соусъ итальянскій.
1967. Бельгійскій соусъ.
1968. Соусъ съ анчоусами къ лососинѣ.
1969. Соусъ съ грецкими орѣхами къ рыбѣ.
1970. Соусъ съ шафраномъ.
1971. Соусъ изъ сарделекъ.
1972. Кислосладкій соусъ къ жареной рыбѣ.
1973. Соусъ изъ икры.
1974. Соусъ съ трюфелями.
1975. Соусъ изъ сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ.
1976. Соусъ изъ лука къ рыбнымъ котлетамъ.
1977. Соусъ на винѣ.
1978. Соусъ изъ клюквы къ пудингу.
1979. Соусъ изъ сливъ къ пудингу.
1980. Соусъ изъ барбариса.
1981. Соусъ на красномъ винѣ.
1982. Соусъ изъ разныхъ ягодъ къ пудингу.
1983 Миндальное мололо.
1984. Маковое молоко.

Б. Рыбы, раки.

1985. Лещъ жареный.
1986. Лещъ жареный съ капустой.
1987. Лещъ жареный съ гречневой кашей.

В. Кушанья изъ овощей.

ОТДѢЛЕНІЕ XXII.

Пудинги, оладьи, трубочки, хворостъ, вареники, наливашники, каши.

ОТДѢЛЕНІЕ XXIII.

Кремы, желе, мороженое, бланманже, муссы, кисели, компоты.

А. Кремы.

Б. Желе.

В. Муссы.

Г. Мороженое.

Д. Бланманже.

Е. Кисели.

Ж. Компоты.

Отдѣленіе XIX.

Постныя кушанья.

(Пропорція на 6 человѣкъ).

Супы, уха, щи, борщъ, солянка, ботвинья и проч.

1885. **Бульоны.** №№ 7 и 8.

1886. **Супъ съ перловой крупой или рисомъ.** Бѣлые сушеные грибы перемыть хорошенько, налить водою, отварить, мелко пошинковать; отваръ грибной процѣдить, положить въ него покрошенныхъ разныхъ кореньевъ, соли, пошинкованные грибы, поставить на плиту. Когда коренья сварятся, опустить въ бульонъ перемытый рисъ, влить орѣховаго или горчичнаго масла, поджареннаго съ лукомъ, кипятить, пока сварится рисъ, подать, присыпавъ рубленою зеленью петрушки.

Выдать: 1/8 или 1/4 ф. грибовъ, 1 луковицу, соли, разн. кореньевъ по 1 шт. среднп. величины, 1/2 стак. рису или перловой крупы, 3 лож. масла, зелени петрушки.

1887. **Супъ съ лапшой.** Приготовить лапшу № 138, обварить ее крутымъ кипяткомъ, откинуть на друшлакъ, перелить холодною водою, опустить въ бульонъ № 8, прокипятить раза три.

1888. **Супъ съ картофелемъ и манною крупою.** Приготовить грибной бульонъ № 8, опустить въ него за 1/2 часа до обѣда мелко порѣзанный перемытый картофель, дать кипѣть; когда картофель будетъ почти готовъ, всыпать 1/2 стак. манной крупы, прокипятить и подать.

1889. **Супъ съ вермишелью или макаронами.** Бѣлые сушеные грибы хорошо перемыть, налить водою, мягко сварить, мелко порубить, поджарить въ маслѣ съ мелко изрубленной луковицей, развести процѣженнымъ бульономъ, дать слегка кипѣть. Вермишель или мелкія макароны вскипятить раза 2 въ соленой водѣ, откинуть на друшлакъ, перелить холодной водою, опустить въ бульонъ, доварить, подать, присыпавъ зеленью петрушки.

Выдать: 1/8 ф. грибовъ, 2 луковицы, кореньевъ по 1 шт., 2 лавров. листа, 10 зеренъ англійск. перца, 1/4 ф. макаронъ.

1890. **Супъ съ ушками.** Приготовить бульонъ изъ грибовъ и кореньевъ, процѣдить, дать вскипѣть, опустить ушки № 238, прокипятить раза 3, подать. Или ушки обжарить въ маслѣ, подать отдѣльно. Въ такомъ случаѣ положить въ супъ 2—3 мелко пошинкованныхъ гриба, пошинкованную морковъ, селлерей, присыпать зеленью петрушки и укропа.

1891. **Супъ изъ сморчковъ** № 34.

1892. **Супъ изъ сиговъ** № 42.

1893. **Супъ изъ рыбныхъ потроховъ** № 43.

1894. **Супъ изъ налимовъ съ рисомъ** № 46.

1895. **Похлебка изъ картофеля** № 44.

1896. **Супъ пюре изъ бѣлой фасоли** № 51.

1897. **Супъ пюре изъ рыбы** № 66.

1898. **Супъ пюре изъ картофеля** № 52.

1899. **Супъ пюре изъ раковъ.** Раки перемыть хорошенько, отварить съ солью, 1 луковицею, зеленью укропа, вынуть, бульонъ же процѣдить. Всѣ раковыя шейки вычистить, сложить въ кастрюлю, налить процѣженнымъ бульономъ. Все остальное, т. е. спинки и ножки мягко истолочь въ каменной ступкѣ, протереть сквозь сито въ кастрюлю. Оставшіяся на ситѣ скорлупки поджарить съ 3 лож. постнаго масла, всыпать муки, еще разъ поджарить, развести раковымъ бульономъ, вскипятить, процѣдить сквозь салфетку, развести имъ пюре, опустить раковыя шейки и отдѣльно свареный рисъ, прокипятить разъ и подать.

Выдать: 30 раковъ, 1 лож. муки, 3 лож. масла, 1 луковицу, соли, 1/2 стак. рису, зелени укропа и петрушки.

1900. **Супъ со снитками.** Положить въ кастрюлю пошинкованные коренья, лавров. листъ, перецъ, 3—4 тоненькихъ ломтика лимона безъ кожицы и сѣмячекъ, налить воды, кипятить, пока коренья сварятся, опустить мелко порѣзанный картофель и хорошо перемытые въ нѣсколькихъ водахъ свѣжіе снитки, прокипятить нѣсколько разъ и когда картофель сдѣлается мягкимъ, подать, присыпавъ зеленью.

Выдать: кореньевъ по 1 шт., 3 лавров. листа, соли, 8 зеренъ перцу, 1/4 лимона, 5 шт. картофеля, 1 ф. свѣж. снитковъ, зелени петрушки.

1901. **Супъ пюре изъ гороха.** Съ вечера налить горохъ холодною водою; утромъ воду слить, а горохъ разварить въ водѣ съ луковицею, снимая кожицу, которая будетъ всплывать наверхъ. Когда сварится, луковицу вынуть прочь, горохъ протереть сквозь сито вмѣстѣ съ водою, въ которой онъ варился. Луковицу мелко покрошить, поджарить съ масломъ и 1 лож. муки, развести бульономъ, вылить въ пюре, прокипятить. Подается съ гренками № 203 поджаренными въ постномъ маслѣ.

Выдать: 3 стак. гороха, 1/4 стак. масла, 2 луковицы, 1 лож. муки.

1902. **Рассольникъ съ осетриною** № 78.

1903. **Щи изъ щавеля № 81.**

1904. **Щи изъ щавеля съ рыбою № 83.**

1905. **Щи изъ кислой капусты № 89.**

1906. **Щи съ осетровой головой № 90.**

1907. **Щи изъ свѣжей капусты съ грибами.** Приготовить бульонъ изъ кореньевъ и грибовъ; свѣжую капусту порѣзать крупно, обдать крутымъ кипяткомъ, закрыть; когда вода остынетъ, отжать капусту, опустить въ бульонъ, уварить. Лукъ покрошить, поджарить съ масломъ и порубленными грибами, всыпать ложку муки, влить 1 лож. уксуса, развести бульономъ, вылить въ щи, прокипятить.

Выдать: $^1/_4$ ф. грибовъ, 1 коч. капусты, кореньевъ по 1 шт., соли, 10 зеренъ англійск. перца, 2 лавров. листа, 1 лож. муки, 4 лож. масла, 1 луковицу, 1 лож. уксусу.

1908. **Борщъ изъ бураковъ съ рыбою № 96.**

1909. **Борщъ съ карасями № 97.**

1910. **Борщъ изъ бураковъ съ грибами № 100.**

1911. **Борщъ изъ печеной свеклы съ грибами.** Разные коренья мелко пошинковать, сложить въ кастрюлю, налить воды, поставить на плиту, кипятить, пока коренья сварятся. Бѣлые грибы перемыть, отварить въ стаканѣ воды, мелко пошинковать, опустить въ бульонъ. Красную сладкую свеклу испечь, снять верхнюю кожицу, мелко пошинковать, тоже опустить въ бульонъ. Луковицу мелко покрошить, поджарить съ масломъ и мукою, влить уксусу, развести грибнымъ отваромъ, вылить въ борщъ, прокипятить нѣсколько разъ.

Выдать: 8 грибовъ, кореньевъ по 1 шт., 2 лавров. листа, 6 зеренъ англ. перца, соли, 1 лож. муки, 4 лож. масла, 1 лож. уксуса, 2—3 свеклы, смотря по величинѣ, 1 луковицу.

1912. **Уха стерляжья № 102.**

1913. **Уха съ виномъ № 103.**

1914. **Уха изъ раковъ съ фаршемъ изъ рыбы № 104.**

1915. **Уха изъ разной рыбы № 105.**

1916. **Солянка жидкая № 107.**

1917. **Солянка съ осетриной и икрой густая № 108.**

1918. **Калья № 110.**

1919. **Калья изъ грибовъ № 112.**

1920. **Окрошка изъ рыбы № 115.**

1921. **Окрошка безъ рыбы № 116.**

1922. **Ботвинья № 117.**

1923. **Ботвинья изъ свеклы № 118.**

1924. **Свекольникъ съ осетриной № 119.**

1925. **Супъ изъ черники сладкій № 70.**

1926. **Супъ миндальный съ рисомъ № 75.**

1927. **Супъ изъ саго на винѣ.** Влить въ кастрюлю 4 стак. воды, $1^1/_2$ стак. краснаго не крѣпкаго вина, 1 стак. вишневаго сока или сока изъ красной смородины, положить немного лимонной цедры, кусочекъ корицы, 3 гвоздики, и сахаръ. Красное саго налить кипяткомъ, вскипятить, откинуть на рѣшето, перелить холодной водою, всыпать въ кастрюлю съ виномъ, поставить на плиту, варить, пока не сдѣлается прозрачнымъ, вылить въ миску и подать съ гренками.

Выдать: $1^1/_2$ стак. красн. вина, 1 стак. сока, $^2/_3$ стак. красн. саго, $1^1/_2$ стак. сахара, 3 гвозд. кусочекъ корицы, $^1/_4$ лимона, 1 французск. булку.

1928. **Саго на клюквенномъ морсѣ.** Клюкву перемыть, сложить въ кастрюлю или тазикъ, налить воды, кипятить, разминая ягоды ложкою, процѣдить сквозь салфетку, всыпать сахаръ, размѣшать. Саго обдать кипяткомъ, откинуть на сито, перелить холодною водою, всыпать въ морсъ, варить, пока не сдѣлается прозрачнымъ. Можно прибавить кусокъ корицы или ванили.

Выдать: 1 ф. клюквы, $1^1/_2$ стак. сахара, 1 стак. саго.

1929. **Супъ изъ яблокъ.** Яблоки очистить отъ кожицы, разрѣзать каждое на 3—4 части, выбросить сѣмячки, сварить въ водѣ съ сахаромъ, корицею, лимонной цедрой и сокомъ, столовымъ виномъ и картофельной мукой. Кожицу, срѣзанную съ яблокъ отварить отдѣльно въ небольшомъ количествѣ воды, процѣдить въ супъ.

Выдать: 10—12 яблокъ, 2 стак. вина, $^2/_3$ стак. сахара, 1 чайн. лож. картофел. муки, $^1/_2$ лимона, кусокъ корицы.

1930. **Супъ изъ апельсиновъ съ саго.** Отварить 8 лож. бѣлаго саго, откинуть на сито. перелить холодною водою; влить въ кастрюлю 6 стак. воды, сокъ, выжатый изъ 2 большихъ апельсиновъ, положить цедру, снятую на $^3/_4$ ф. сахара, вскипятить, опустить отвареное саго, прокипятить разъ, остудить. Передъ отпускомъ къ столу, влить 1 стак. бѣлаго вина и 1 большую рюмку рома.

Отдѣленіе XX.

А. Гренки, фаршъ, ушки, каши, пироги и проч. принадлежности къ супу.

1931. **Гренки изъ булки № 203 206 и 207.**

1932. **Каша жареная № 310 или 312.**

1933. **Каша на грибномъ бульонѣ къ борщу и щамъ № 318.**

1934. **Каша гречневая поджаренная въ маслѣ.** Съ вечера сварить крутую гречневую кашу на водѣ съ солью, дать упрѣть хорошенько. Утромъ выложить кашу въ чашку, слегка смочить кипяткомъ, размять ложкою, чтобы не было комковъ, сложить опять въ горшокъ, накрыть поплотнѣе, вставить въ горячую печь. Передъ обѣдомъ выложить кашу на сковороду, смѣшать съ масломъ, поставить на плиту, обжарить, чаще мѣшая, чтобы не пригорѣла, подать горячую на той же сковородѣ. Кто желаетъ, можетъ прибавить луковицу, поджаренную въ маслѣ.

Выдать: 2 ф. гречневыхъ крупъ, 1/2 стак. орѣхов. или горчичн. масла (1 луковицу).

1935. **Ушки № 238 или 239.**

1936. **Фаршъ изъ рыбы и икры.** Очистить, выпотрошить судака, вымыть, снять кожу, выбрать кости, мелко изрубить съ икрой сига или окуней, смѣшать съ мелко изрубленной и поджаренной въ маслѣ луковицей, мякишемъ французск. булки, намоченнымъ въ водѣ и отжатымъ, положить соли, 1/4 натертаго на теркѣ мушкат. орѣха, 1/4 чайной ложечки толченаго перца, размѣшать хорошенько, скатать, посыпавъ столъ мукою, въ видѣ колбасы, завернуть въ чистую тряпочку, обвязать ниткой, опустить въ кипящій рыбный бульонъ, сварить, осторожно снять тряпочку, нарѣзать ломтиками, сложить въ суповую миску.

Выдать: 1 ф. судака, 1/2 ф. икры, 1 булку 3 коп., 1/4 мушк. орѣха, 1 луковицу, 10 зеренъ перца, соли, 1 лож. муки.

1937. **Фаршъ изъ рыбы.** Щуку или судака вычистить, выпотрошить, вымыть, вынуть кости, мелко изрубить, положить соли, толченаго англійск. перца, мелко изрубленную и поджаренную въ маслѣ луковицу, немного мушкатн. орѣха, намоченнаго въ водѣ и отжатаго мякиша франц. булки, порубить еще хорошенько, протереть сквозь сито и поступать далѣе какъ сказано въ № 1936.

Выдать: 1 ф. рыбы, 1 лож. масла, 1 луковицу, соли, 1/2 франц. булку, 10 зеренъ прост. и англійск. перца, немного мушкат. орѣха, 1 лож. муки.

1938. **Фрикадельки изъ рыбы № 229.**

Б. Тѣсто, пироги, пирожки, паштеты.

1939. **Тѣсто кислое.** Влить въ чашку 2 стак. теплой, какъ парное молоко, воды, всыпать $2^1/_2$ стак. просѣянной муки, положить 2 лож. жидкихъ дрожжей или $1^1/_2$ золот. сухихъ, вымѣшать хорошенько, накрыть, поставить въ теплое мѣсто. Когда взойдетъ, положить соли, мелкаго сахара, масла и остальную муку, вымѣсить какъ можно лучше, дать подняться еще разъ, раскатать тѣсто, положить фаршъ, защипать, переложить на листъ, дать подойти, смазать масломъ пополамъ съ холодною водою, вставить въ печь.

Если изъ этого тѣста дѣлаются пирожки съ вареньемъ, положить 3 стол. ложки мелкаго сахара.

Выдать: $1^1/_3$ ф. муки, $1^1/_2$ золот. или 2 лож. дрожд., соли, 1 чайн. лож. мелк. сахара, 4 лож. масла.

1940. **Тѣсто заварное на дрождяхъ № 130.**

1941. **Слоеное тѣсто № 135.**

1942. **Тѣсто для пирожковъ жареныхъ въ маслѣ.** Приготовляется такъ-же, какъ тѣсто № 1939 только немного мягче. Подѣлавъ небольшіе пирожки, дать имъ подняться и жарить въ глубокой сковородѣ въ маслѣ. Класть пирожки нужно на раскаленное масло.

1943. **Тѣсто для пирожковъ прѣсное.** Приготовить тѣсто изъ 1 ф. муки, 4 лож. какого нибудь постнаго масла, соли, 1/2 стак. воды, вымѣсить хорошенько, раскатать, вырѣзать небольшіе кружки, положить на нихъ фаршъ, защипать, переложить на листъ, смазанный масломъ, вставить въ горячую печь.

1944. **Фаршъ изъ визиги № 145 или 148 яицъ не класть.**

1945. **Фаршъ изъ шинкованной капусты № 146.**

1946. **Фаршъ изъ капусты съ грибами.** Приготовить фаршъ изъ капусты № 146, смѣшать съ отвареными и порубленными или пошинкованными грибами.

1947. **Фаршъ изъ раковъ съ рыбою.** Отварить раки въ соленой водѣ съ зеленью укропа, очистить. Скорлупу вымыть, высушить, истолочь, поджарить съ хорошимъ прованскимъ масломъ, развести ложкою рыбнаго бульона, вскипятить раза 4, процѣдить; смѣшать муку съ 4 лож. процеженнаго раковаго масла, развести, $1^1/_2$ стак. рыбнаго бульона, прокипятить нѣсколько разъ, положить раковыя шейки, мелко порубленныя, мелко изрубленную и поджаренную рыбу, мелко порубленные жареные шампиніоны, поджаренную въ маслѣ зелень петрушки, мушкат. орѣха, смѣшать хорошенько, нафаршировать пирожки изъ слоенаго тѣста или маленькія продажныя булочки: срѣзать крышечку, вынуть осторожно мякишъ, смазать внутри раковымъ масломъ, наполнить фаршемъ, прикрыть срѣзанной крышечкой, смазать раковымъ масломъ, вставить въ печь на 20 минутъ.

Выдать: 25 раковъ, 6 шампиніоновъ, 1/2 ф. рыбы, 1/2 лож. муки, зелени петрушки, соли, 1/3 стак. масла, 1/8 мушкат. орѣха.

1948. **Фаршъ изъ гречневой каши.** Крутую гречневую кашу, свареную наканунѣ, размять ложкой хорошенько, смѣшать съ солью, толченымъ перцемъ, поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, отвареными и мелко порубленными грибами.

Выдать: 1 ф. гречнев. крупы, 1/4 ф. грибовъ, 1/2 стак. масла, 1 луковицу, 10 зеренъ перца.

1949. **Пирогъ съ кашей и селедкой** № 166.

1950. **Кулебяка съ визигой, рисомъ и рыбой** № 174. Скоромное масло замѣнить постнымъ и не класть яицъ. Смазать кулебяку постнымъ масломъ, смѣшаннымъ съ водою.

1951. **Пирогъ съ свѣжими грибами.** Молодые бѣлые грибы перебрать, перемыть, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода, сложить въ кастрюлю, прибавить соли, немного толченаго перца, покрошеннаго зеленаго луку, зелени укропа, поставить на огонь минутъ на 10, положить масла, и ложки 2 грибного бульона, тушить подъ крышкою до половины готовности, отставить, остудить, начинить пирогъ.

1952. **Пирогъ съ рисомъ и грибами.** Сварить крутую рисовую кашу, смѣшать съ солью, небольшимъ количествомъ толченаго перца, поджаренной въ маслѣ луковицей, отвареными и мелко изрубленными грибами, Тѣсто раздѣлить на двѣ части, раскатать, положить одну лепешку на листъ, смазанный масломъ, на нее фаршъ, прикрыть другою, защипать, дать подняться, смазать масломъ, смѣшаннымъ съ водою, присыпать сухарями, вставить въ печь.

Выдать: 1¼ стак. рису, ¼ ф. грибовъ, соли, ½ стак. масла, 6 зеренъ перца, 1 луковицу.

1953. **Пирогъ съ визигою и рыбою.** Визигу намочить съ вечера въ холодной водѣ; утромъ перемыть, отварить съ луковицей, перцемъ въ зернахъ, откинуть на друшлакъ, луковицу, и перецъ прочь, а визигу мелко порубить, смѣшать съ солью, зеленью петрушки и укропа, масломъ; рыбу слегка посолить, обжарить до половины готовности въ маслѣ, выбрать кости, порѣзать тоненькими ломтиками, а масло, въ которомъ жарилась рыба, вылить въ фаршъ. Тѣсто раздѣлить на двѣ части, раскатать, положить на листъ, на него половину фарша изъ визиги, наверхъ ломтики рыбы, потомъ остальной фаршъ, прикрыть тѣстомъ, смазать водою съ масломъ, вставить въ печь.

1954. **Пирожки съ кашей и рыбой** № 175.

1955. **Растигаи съ лососиной** № 184.

1956. **Растигаи съ солеными груздями** № 185.

1957. **Растигаи съ рыбнымъ фаршемъ** № 186.

1958. **Пирожки съ кислой капустой и грибами** № 188.

1959. **Паштетъ изъ лососины.** Луковицу мелко изрубить, выжать сокъ, обжарить въ маслѣ, положить на ту же сковороду кусочками порѣзанную и посоленую лососину, обжарить до половины готовности, влить бѣлаго вина, уксуса, 1 лож. воды, всыпать перцу простого и англійскаго, лавроваго листа, вскипятить раза два, отставить, вынуть рыбу, дать остыть. Приготовить рыбный фаршъ № 147, обложить тѣстомъ форму, уложить фаршъ и рыбу рядами, влить стаканъ, процѣженнаго соуса, въ которомъ варилась рыба, покрыть тѣстомъ, вставить въ горячую печь на 1 часъ. Тѣсто приготовить слѣдующимъ образомъ: замѣсить тѣсто изъ ¾ стак. воды, 2 лож. орѣховаго или горчичнаго масла, 2 лож. бѣлаго рома, и 1 ф. муки, тонко раскатать. Подавая къ столу, облить паштетъ соусомъ: поджарить 1 лож. муки съ 1 лож. горчичнаго масла, развести, вливая понемногу, рыбнымъ бульономъ, положить соли, рубленой зелени петрушки, мелкихъ очищенныхъ отъ верхней кожицы шампиніоновъ, раковыхъ шеекъ, прокипятить нѣсколько разъ. Соусъ можно подать отдѣльно въ соусникѣ, не обливая паштета.

1960. **Паштетъ изъ рыбы** № 259. Приготовить постное слоеное тѣсто № 135, а чухонское масло замѣнить горчичнымъ.

Отдѣленіе XXI.

А. Соусы, винигретъ, форшмакъ, рыбы, кушанья изъ овощей.

1961. **Соусъ красный съ капарцами.** Подрумянить ложку муки съ 2 лож. горчичнаго масла, развести рыбнымъ бульономъ, прокипятить нѣсколько разъ, положить лимоннаго сока, капарцовъ, нарѣзаннаго тоненькими ломтиками ½ лимона безъ зеренъ, 1 лож. мелкаго сахара, влить ½ стак. вина, вскипятить. Подается къ жареной или вареной рыбѣ, къ котлетамъ изъ рыбы.

1962. **Индійскій соусъ къ рыбѣ** № 357.

1963. **Соусъ ремуладъ холодный** № 358.

1964. **Соусъ равиготъ горячій** № 361.

1965. **Соусъ равиготъ холодный** № 362,

1966. **Соусъ итальянскій** № 363. Вмѣсто мясного бульона взять рыбнаго и горчич. масла вмѣсто чухонскаго.

1967. **Бельгійскій соусъ** № 365 и 366.

1968. **Соусъ съ анчоусами къ лососинѣ** № 374.

1969. **Соусъ съ грецкими орѣхами къ рыбѣ** № 376.

1970. **Соусъ съ шафраномъ** № 382.

1971. **Соусъ изъ сарделекъ** № 392. Чухонское масло замѣнить горчичнымъ.

1972. **Кислосладкій соусъ къ жареной рыбѣ** № 398.

1973. **Соусъ изъ икры** № 400.

1974. **Соусъ съ трюфелями.** Поджарить ложку муки съ ложкою горчичнаго масла, развести рыбнымъ бульономъ, всыпать ложку мелкаго сахара, вскипятить, выжать сокъ изъ ½ лимона, положить мелко порѣзанныхъ трюфелей. Кусокъ сахара смочить водою, положить на сковороду, поставить на огонь,

поджечь докрасна, влить ложку горячей воды, размѣшать, процѣдить, влить въ соусъ, чтобы онъ получилъ красный цвѣтъ, прокипятить нѣсколько разъ.

1975. **Соусъ изъ сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ.** Грибы перемыть, отварить, мелко пошинковать, а бульонъ процѣдить. Поджарить ложку муки съ 2 ложками масла, развести грибнымъ бульономъ, вскипятить, опустить грибы, положить соли, сахара, зелени петрушки и лимоннаго сока, чтобы получилась пріятная кислота, прокипятить. Подается къ рыбнымъ, картофельнымъ и рисовымъ котлетамъ.

1976. **Соусъ изъ лука къ рыбнымъ котлетамъ.** Лукъ порѣзать, опустить въ кипятокъ, разварить, протереть сквозь сито. Поджарить ложку муки съ 2 ложками масла, смѣшать съ луковымъ пюре, положить $1^1/_2$ лож. тмина, подкрасить подожженнымъ сахаромъ, прокипятить нѣсколько разъ.

1977. **Соусъ на винѣ.** Смѣшать $1^1/_2$ ложки муки съ 1 лож. орѣховаго или горчичнаго масла, развести $^1/_3$ стак. воды, вскипятить, мѣшая, влить $1^1/_2$ стак. бѣлаго вина, лимоннаго сока, всыпать 2 лож. мелкаго сахара, прокипятить. Подается съ цвѣтной капустой и къ спаржѣ.

1978. **Соусъ изъ клюквы къ пудингу** № 418.

1979. **Соусъ изъ сливъ къ пудингу** № 419.

1980. **Соусъ изъ барбариса** № 422.

1981. **Соусъ на красномъ винѣ** № 424.

1982. **Соусъ изъ разныхъ ягодъ къ пудингу** № 429.

1983. **Миндальное молоко** № 427.

1984. **Маковое молоко** № 428.

Б. Рыбы, раки.

1985. **Лещъ жареный.** Леща вычистить, выпотрошить, вымыть, посолить внутри, дать полежать часа два, обвалять въ мукѣ съ солью, положить на раскаленное масло, зарумянить съ обѣихъ сторонъ, поливая масломъ.

Выдать: 3—4 ф. леща, $^1/_2$ стак. масла, 1 лож. муки.

1986. **Лещъ жареный съ кислой капустой** № 586.

1987. **Лещъ жареный съ гречневой кашей** № 585. Яицъ не класть и чухонское масло замѣнить постнымъ.

1988. **Лещъ подъ краснымъ соусомъ** № 588.

1989. **Лещъ подъ соусомъ** № 590.

1990. **Угорь въ красномъ винѣ** 591.

1991. **Разварная форель** 593.

1992. **Лещъ разварной** № 587.

1993. **Карпъ жареный подъ соусомъ изъ испанскаго лука** № 582. Полить рыбу однимъ масломъ безъ желтка.

1994. **Карпъ жареный** № 579.

1995. **Навага жареная.** Снять съ наваги кожу, выпотрошить, головки отрѣзать прочь, вымыть, обтереть салфеткой, обвалять въ сухаряхъ или мукѣ, обжарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ, уложить на блюдо, огарнировать тонкими ломтиками лимона.

1996. **Корюшка жареная** № 571.

1997. **Корюшка подъ соусомъ** № 570.

1998. **Камбака жареная** № 597. Чухонское масло замѣнить горчичнымъ.

1999. **Корюшка маринованная** № 568.

2000. **Снитки** № 566.

2001. **Караси фаршированные рисомъ и визигой** № 563.

2002. **Караси съ корнишонами** 562.

2003. **Камбака съ соусомъ изъ помидоровъ** № 596.

2004. **Стерлядь разварная** № 600.

2005. **Судакъ разварной.** Вычищеннаго, выпотрошеннаго и вымытаго свѣжаго судака опустить въ кипящій бульонъ, приготовленный изъ кореньевъ и пряностей, отварить, вынуть на блюдо, подать съ соусомъ № 375.

2006. **Судакъ фаршированный.** Свѣжаго судака вычистить, выпотрошить, вымыть, осторожно снять кожу, чтобы не порвать ее; мясо отдѣлить отъ костей, изрубить очень мелко, смѣшать съ мякишемъ булки, намоченнымъ въ водѣ и отжатымъ, солью, толченымъ перцемъ, лукомъ, поджареннымъ съ масломъ, раковыми шейками, если есть, протереть сквозь сито или частое рѣшето, наполнить этимъ фаршемъ снятую съ судака кожу, зашить, посолить, положить на глубокую сковороду или противень, обжарить въ маслѣ со всѣхъ сторонъ. Подать съ соусомъ изъ сарделекъ № 392.

2007. **Филеи судака** № 609. Обвалять только въ сухаряхъ безъ яицъ и обжарить въ постномъ маслѣ.

2008. **Судакъ заливной.** Приготовить какъ № 613 только безъ яицъ. Подать тертый хрѣнъ, смѣшанный съ солью, мелкимъ сахаромъ и уксусомъ.

2009. **Щука по-жидовски** № 615.

2010. **Щука подъ соусомъ изъ шампиніоновъ** № 620.

2011. **Щука запеченая** № 621.

2012. **Щука шпикованная сардельками** № 625.

2013. **Щука тушоная съ кореньями** № 627.

2014. **Котлеты изъ судака или щуки.** Очистить судака или щуку, выпотрошить, вымыть, снять кожу, вынуть кости, очень мелко изрубить, положить соли, толченаго перца, намоченной въ водѣ и отжатой булки, мушкатнаго орѣха, масла 2 ложки, порубить еще хорошенько, подѣлать небольшія котлетки, обвалять въ сухаряхъ или мукѣ, обжарить въ маслѣ. Подаются съ салатомъ или соусомъ.

Выдать: 3 ф. рыбы, 1/2 франц. булки, соли, 1/8 мушкат. орѣха или 1/4 чайн. лож. мушкат. цвѣта, 7 зеренъ англійск. перцу, 1/2 стак. масла.

2015. **Рулеты изъ рыбы** № 651.

2016. **Окуни въ бѣломъ винѣ** № 550.

2017. **Окуни фаршированные** № 553.

2018. **Заливное изъ окуней** № 554.

2019. **Караси съ кисло-сладкимъ соусомъ** № 560.

2020. **Осетрина по-русски** № 631.

2021. **Осетрина подъ галантиромъ** № 632.

2022. **Лососина съ гарниромъ** № 640.

2023. **Лососина жареная.** Вымыть лососину, снять ножомъ кожу, разрѣзать на куски, посолить, обвалять въ сухаряхъ или мукѣ, обжарить въ маслѣ.

2024. **Треска съ помидорами** № 646.

2025. **Котлеты изъ селедки** № 653.

2026. **Раки вареные** № 656.

2027. **Форшмакъ** № 664.

2028. **Фаршированные раки** № 661.

2029. **Винигретъ сборный** № 522.

2030. **Винигретъ рыбный** № 524.

2031. **Маринованная стерлядь по-французски.** Вычищенную стерлядь отварить въ слегка посоленомъ кипяткѣ, переложить на рѣшето покрытое салфеткой, чтобы стекла вся вода и когда рыба остынетъ, разрѣзать ее острымъ ножомъ на куски. Вскипятить уксусъ съ перцемъ, гвоздикою, корицею, лавровымъ листомъ, съ 1 лож. готовой горчицы. Положить въ кастрюлю 6 винныхъ ягодъ, 10 хорошихъ финиковъ, горсть изюму, 1/2 лимона, 1/2 апельсина очищенныхъ и цедры, 3 крымскихъ яблока, разрѣзанныхъ на 4 части, кусочекъ мелко пошинкованной лимонной цедры, процѣдить вскипяченый уксусъ, поставить на плиту, дать вскипѣть раза 3, отставить, остудить; уложить въ банку рядами куски стерляди и фрукты, свареные въ уксусѣ, залить маринадомъ, завязать плотно, держать въ холодномъ мѣстѣ.

2032. **Майонезъ изъ разной рыбы.** Взять поровну разной рыбы: лососины, карпа, линя, окуней, снять съ костей филеи, порѣзать кусками, посолить, обжарить со всѣхъ сторонъ въ горчичномъ маслѣ, остудить. Изъ оставшихся костей сварить ланспикъ съ прибавленіемъ рыбнаго клея или жильотина, полагая по 2 листочка на каждый стаканъ бульона, съ перцемъ, лавр. листомъ, лимономъ и уксусомъ, варить на легкомъ огнѣ, чтобы тихонько кипѣло 3/4 часа, отставить, дать устояться, процѣдить сквозь частое полотно, дать остыть, взбивать на льду вѣничкомъ, вливая понемногу 2 стол. ложки самаго свѣжаго прованскаго масла. Каждый кусокъ рыбы обмакнуть въ этотъ муссъ, уложить на блюдо вѣнкомъ, въ средину влить соусъ: 12 оливокъ безъ косточекъ, анчоусы, корнишоны, капарцы изрубить какъ можно мельче, столочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито, влить уксусу, прованскаго масла, положить сахару, немного изрубленной зелени укропа, размѣшать какъ можно лучше.

Выдать: рыбы по 2 ф., 1/2 стак. масла, жильотину, 3 лавров. листа, 10 зеренъ прост. и англійск. перца, соли, 1/2 лимона, 3 лож. уксусу, 2 лож. прованск. масла. На соусъ: 12 оливокъ, 12 анчоусовъ, 10 корнишоновъ, 1 лож. капарцовъ, 1/2 стак. прованск. масла, 1/2 стак. уксуса, 1/2 столов. лож. мелк. сахару, зелени укропа.

2033. **Судакъ холодный.** Судака, щуку, форель или осетрину вычистить посолить, оставить такъ на часъ. Сварить бульонъ изъ кореньевъ съ перцемъ, лавров. листомъ, солью, лукомъ, остудить и въ холодный опустить вытертую полотенцемъ рыбу, сварить, отставить и накрыть бумагою, а когда немного остынетъ, очистить отъ костей и кожи, порѣзать ровными ломтями. Голову, кости, кожу и чешую сложить обратно въ бульонъ. прибавить еще какой нибудь мелкой рыбы, немного рыбьяго клею, уварить до 4 стакановъ, очистить икрой слѣдующимъ образомъ; икру отъ судака, щуки, линя, или окуней, разбить вѣничкомъ добѣла, прибавляя 3 лож. холодной воды, развести бульономъ, вылить въ ланспикъ, дать легонько кипѣть, уварить до 4 стакановъ. Сваренаго судака, щуку или форель уложить на рыбное блюдо хребтомъ вверхъ. Снизу на блюдо налить ланспику, дать застыть; хребетъ рыбы также облить ланспикомъ, застудить, сверху убрать тоненькими ломтиками лимона безъ зеренъ, зелеными листочками петрушки и мелко нарѣзаннымъ застывшимъ ланспикомъ.

Выдать: судака или форели 4 ф., кореньевъ по 1 шт., соли, 20 зеренъ прост. и англійск. перца, 3 лавров. листа, 1 порей, 3 лож. уксуса или лимон. сока, 1/2 лимона и зелени петрушки убрать рыбу.

Подать въ соусникѣ подливку, приготовленную изъ 1 чайн. лож. готовой горчицы, 1 стол. лож. сахара, 1 лож. прованскаго масла, 3/4 стак. уксуса.

В. Кушанья изъ овощей.

2034. **Картофель жареный.** Отварить картофель въ водѣ съ солью, очистить, порѣзать ломтиками, обвалять въ мукѣ или сухаряхъ, обжарить съ обѣихъ сторонъ въ маслѣ. Подается съ жареной рыбой и рыбнымм котлетами.

2035. **Котлеты изъ картофеля.** Картофель очистить, перемыть, отварить въ водѣ съ солью, воду слить прочь, протереть горячій сквозь рѣшето, смѣшать съ мукою, подѣлать небольшія котлетки, обвалять въ сухаряхъ, обжарить съ обѣихъ сторонъ въ маслѣ. Подаются съ соусомъ изъ грибовъ № 395, или съ кислосладкимъ № 398.

Выдать: 20—25 шт. картофеля, 1/3 стак. масла.

2036. **Крокеты изъ картофеля.** Приготовить картофель какъ сказано выше, подѣлать крокеты величиною въ грецкій орѣхъ, обвалять въ сухаряхъ, обжарить со всѣхъ сторонъ въ маслѣ.

2037. **Картофель фаршированный.** Сырой картофель очистить, перемыть, срѣзать верхушку, вырѣзать осторожно середину, чтобы не попортить стѣнокъ, наполнить фаршемъ, накрыть верхушкою, уложить въ кастрюлю, залить грибнымъ бульономъ, накрыть кастрюлю крышкой, сварить. Грибы перемыть, отварить, мелко изрубить, смѣшать съ поджаренными въ 3 лож. масла мелко изрубленнымъ пореемъ или простымъ лукомъ, натертой на теркѣ булкой, 3 лож. грибного бульона, нафаршировать картофель.

Выдать: 18 шт. картофеля, 1/4 ф. грибовъ, 3 лож. масла, 1/2 франц. булки.

2038. **Картофель съ виномъ** № 476.

2039. **Капуста фаршированная гречневой кашей съ грибами** № 493.

2040. **Капуста съ грибнымъ фаршемъ** № 494.

2041. **Капуста съ грибами.** Грибы отварить, мелко пошинковать; кислую шинкованную капусту отжать, а если очень кисла, сполоснуть въ водѣ, обдать кипяткомъ, отжать, сложить въ кастрюлю, залить процѣженнымъ грибнымъ бульономъ, положить пошинкованные грибы, соли, закрыть крышкой, тушить 1/2 часа. Луковицу покрошить, поджарить съ масломъ, всыпать 1/2 лож. муки, развести грибнымъ бульономъ, вылить въ капусту, тушить подъ крышкою до готовности.

Выдать: 2 ф. кислой капусты, 8 шт. грибовъ, 4 лож. масла, 1/2 лож. муки, 1 луковицу.

2042. **Цвѣтная капуста подъ соусомъ.** Очистить головки цвѣтной капусты отъ зеленыхъ листьевъ, намочить въ холодную воду часа на три, отварить въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на сито, переложить на блюдо, облить прованскимъ или орѣховымъ масломъ, поджареннымъ съ сухарями.

2043. **Морковное пюре съ гренками.** Очистить, промыть красную морковь, отварить въ водѣ съ сахаромъ, протереть сквозь сито, влить немного воды, въ которой варилась морковь, если она не горьковата, или кипятку, положить 1 лож. сахару, соли, 1 лож. муки, поджаренной въ маслѣ, проварить, выложить на блюдо, огарнировать гренками.

Выдать: 10—12 шт. красн. моркови, 2 лож. сахара, соли, 1 лож. муки, 4 лож. масла, 1 франц. булку на гренки.

2044. **Жареные грибы.** Перебрать грибы, очистить ихъ, обварить крутымъ кипяткомъ, откинуть на рѣшето, дать обсохнуть, обвалять въ мукѣ, обжарить въ маслѣ.

2045. **Жареные рыжики** № 517.

2046. **Трюфели** № 518.

2047. **Жареные грузди.** Моченые грузди сполоснуть хорошенько въ водѣ, обсушить салфеткой, обвалять въ мукѣ, обжарить въ маслѣ. Подаются къ жареной рыбѣ.

2048. **Котлеты изъ грибовъ съ рисомъ.** Бѣлые сушеные грибы перемыть, отварить въ водѣ, очень мелко изрубить. Рисъ сварить мягко въ водѣ съ солью, откинуть на сито, смѣшать съ грибами и мушкат. орѣхомъ, подѣлать небольшія котлетки, слегка обвалять въ мукѣ, обжарить въ маслѣ. Подаются съ соусомъ изъ горошка № 413.

Выдать: 1 стак. рису, 1/4 ф. грибовъ, соли, 1 лож. муки, 1/3 стак. масла.

2049. **Соусъ изъ капусты съ гренками изъ чернаго хлѣба.** Шинкованную кислую капусту обжарить въ маслѣ съ лукомъ, сложить въ кастрюльку, влить кипятку, положить кусокъ сахара, 1/2 лож. муки и 1 лож. масла, закрыть крышкою и тушить до готовности, выложить на блюдо, огарнировать тоненькими ломтиками чернаго хлѣба, обжареннаго съ обѣихъ сторонъ въ маслѣ.

2050. **Соусъ изъ горошка.** Зеленый горошекъ сполоснуть въ водѣ, сложить въ кастрюльку, налить водою, дать кипѣть, положить соли, 1 лож. сахара, 2 сушеныхъ гриба, поставить на легкій огонь. 1/2 лож. хорошаго прованскаго масла смѣшать съ 1 чайн. лож. муки, развести бульономъ, вылить въ горошекъ, прокипятить нѣсколько разъ.

Выдать: 1/2 ф. горошка, 2 гриба, 1 лож. сахара, 1/2 лож. прованск. масла, 1 чайн. лож. муки.

2051. **Рѣпа фаршированная.** Рѣпу отварить, срѣзать верхушку, вынуть осторожно середину, наполнить фаршемъ изъ рыбы № 147 съ прибавленіемъ отвареннаго въ водѣ риса, прикрыть срѣзанной верхушкой, обжарить въ маслѣ, уложить на блюдо. Поджарить муку съ масломъ, развести рыбнымъ бульономъ, положить кусокъ сахара, капарцовъ, оливокъ, 1/2 лож. лимоннаго сока, проварить, вылить на рѣпу.

2052. **Рѣпа фаршированная подъ соусомъ.** Отварить рѣпу, срѣзать верхушку, вынуть середину, смѣшать вынутую мякоть съ прованскимъ масломъ, тертой на теркѣ булкой, солью, сахаромъ, обвареной коринкой, виномъ, нафаршировать рѣпу, накрыть верхушкою, смазать кругомъ медомъ, смѣшаннымъ съ водою, обсыпать сухарями, уложить на сковороду, вставить въ печь. Хорошее прованское масло смѣшать съ мукою, развести бѣлымъ легкимъ виномъ, прокипятить, положить мелкаго сахара, влить лимоннаго сока, коньяку, вскипятить разъ, облить рѣпу, или подать въ соусникѣ.

Выдать: 7—10 рѣпъ, 1 столов. лож. прованск. масла, 1/3 франц. булки, 1 полн. лож. сахара, соли, 1/4 мушкат. орѣха, 3/4 стак. вина, 1/2 стак. коринки, 2 лож. меду, На соусъ: 1 лож. прованск. масла, 3/4 стак. вина, 1/2 лож. муки, 1/2 лимона, 1 рюмку коньяку, 1/2 стак. мелк. сахару.

2053. **Соусъ изъ бобовъ.** Бѣлую фасоль перемыть, сложить въ кастрюлю, налить кипяткомъ, дать вскипѣть разъ, слить воду прочь, налить свѣжей такъ, чтобы бобы покрылись пальца на два, накрыть крышкою и тушить; потомъ положить 2 куска сахара, 3 ломтика лимона безъ сѣмячекъ, 2 лож. масла, тушить на легкомъ огнѣ до готовности. Подается съ рыбными котлетами или обжаренными грибами. Шляпки крупныхъ сушеныхъ грибовъ отварить въ водѣ, обвалять въ мукѣ, обжарить въ маслѣ.

Отдѣленіе XXII.

Пудинги, оладьи, трубочки, хворостъ, вареники, наливашники, каши.

2054. **Пудингъ изъ риса съ раками.** Сварить крутую рисовую кашу на водѣ. Раки перемыть хорошенько, отварить въ водѣ съ солью и укропомъ, остудить, очистить шейки и ножки, мелко изрубить; скорлупу высушить, истолочь, сложить въ кастрюлю, влить прованскаго масла, кипятить, пока оно не получитъ краснаго цвѣта, процѣдить; всѣ оставшіяся скорлупки сложить въ кастрюлю, налить воды, варить 1/2 часа на легкомъ огнѣ, процѣдить. 2 ложки раковаго масла растереть хорошенько, смѣшать съ кашею и изрубленными шейками, солью, мушкат. орѣхомъ, переложить въ форму, вставить въ печь. Подавая къ столу, облить соусомъ: 2 лож. раковаго масла смѣшать съ мукою, слегка поджарить, развести процѣженнымъ раковымъ бульономъ, размѣшать, вскипятить, положить соли, мушкат. орѣха и зелени укропа.

Выдать: 30—40 раковъ, 2 стак. рису, 1 лож. муки, соли, 5 лож. прованск. масла, мушкат. орѣха.

2055. **Рисъ съ яблоками.** Отварить рисъ въ водѣ такъ, чтобы онъ разсыпался, откинуть на друшлакъ, перелить холодной водой; сложить въ чашку. Распустить 1/2 стак. мелкаго сахара въ 1 лож. кипятку, облить рисъ, осторожно перемѣшать. Кислосладкія яблоки очистить, уложить на сковороду, сдѣлавъ сверху каждаго углубленіе, которое и заполнить мелкимъ сахаромъ, полить 1/2 стак. кипятку, сверху присыпать еще сахаромъ, испечь, уложить по краямъ круглаго блюда, въ средину положить рисъ. Срѣзанную съ яблокъ кожицу и 2 яблока, разрѣзанныхъ на 4 части каждое, сложить въ тазикъ, разварить хорошенько, процѣдить, смѣшать съ 1/2 стак. мелкаго сахара, уварить до густоты жидкаго сыропа, вылить на рисъ. Можно убрать 1/2 стак. малиноваго варенья.

Выдать: 1 1/2 стак рису, 1 1/2 стак. мелкаго сахара, 10—12 яблокъ.

2056. **Пудингъ изъ рису** № 1108.

2057. **Шарлотка.** № 1156.

2058. **Маритонъ изъ яблокъ** № 1062. Сливочное масло замѣнить прованскимъ.

2059. **Яблоки съ ромомъ** № 1164.

2060. **Персики съ ванилью.** № 1188. Гренки обжарить въ прованскомъ маслѣ.

2061. **Сладкій пирогъ изъ сливъ и хлѣба.** № 1179. Чухонское масло замѣнить прованскимъ.

2062. **Рисъ съ апельсинами** № 1191.

2063. **Яблочное пирожное въ родѣ крема.** Испечь антоновскія яблоки, протереть сквозь сито горячія, всыпать мелкаго сахара и бить метелкой, пока не поднимется; тогда положить разваренаго рыбьяго клею, влить стаканъ бѣлаго вина, размѣшать, сложить въ форму, поставить въ ледъ. Отпуская къ столу, опустить форму на минуту въ горячую воду, обтереть полотенцемъ, выложить на блюдо, убрать вареньемъ.

Выдать: 10 яблокъ, средн. величины, 3/4 ф. мелкаго сахара, 5 золот. клею, 1/2 стак. варенья.

2064. **Рисъ съ виномъ.** Отварить рисъ въ водѣ такъ, чтобы разсыпался, откинуть на друшлакъ, перелить холодной водою и когда стечетъ вся вода, сложить на блюдо, смѣшать съ мелкимъ сахаромъ, шинкованнымъ сладкимъ миндалемъ, коринкой, облить краснымъ или бѣлымъ виномъ.

Выдать: рису 2 стак., миндаля 1 стак., коринки 1/2 стак., сахара 3/4 стак., вина 1 стак.

2065. **Оладьи** № 1007.

2066. **Оладьи на миндальномъ молокѣ** № 1008.

2067. **Орѣховыя трубочки** № 1018. Вмѣсто бѣлка прибавить въ орѣхи воды.

2068. **Облатки на винѣ.** Всыпать въ чашку муку и мелкій сахаръ, развести бѣлымъ виномъ, размѣшать хорошенько и печь какъ трубочки, посыпать мелкимъ сахаромъ и просѣянной корицей, сложить попарно, опять положить въ форму, подержать на огнѣ минуты 2 не болѣе. Можно смазать вареньемъ, уложить на блюдо, присыпать сахаромъ.

Выдать: муки 1 чаш, сахару 1 чаш., бѣл. вина 3/4 чаш., 3 лож. сахара и 1 лож. корицы.

2069. **Хворостъ.** Замѣсить тѣсто изъ 1 ф. муки, 2 лож. мелкаго сахара, 3/4 стак, воды, 1 рюмки рома, поколотить скалкой 20 минутъ, раскатать очень тонко, далѣе поступать какъ сказано въ № 1024, замѣнивъ скоромное масло орѣховымъ или маковымъ.

2070. **Розанчики.** Замѣсить тѣсто какъ сказано выше, тонко раскатать, нарѣзать рюмкой кружковъ, сложить по три—четыре вмѣстѣ, слѣпляя посрединѣ, разрѣзать края въ нѣсколькихъ мѣстахъ, изжарить въ маслѣ какъ хворостъ.

2071. **Гренки съ миндалемъ.** № 1058.

2072. **Арме-риттеръ.** $1/2$ ф. сладкаго миндаля очистить, истолочь какъ можно мельче, подсыпая понемногу мелкаго сахара, развести $2 1/2$ стак. воды, процѣдить сквозь салфетку; французскую булку порѣзать тонкими ломтями, смочить хорошо въ миндальномъ молокѣ, вынимать ложкою, слегка отжимая о край посуды, обжарить въ орѣховомъ или маковомъ маслѣ съ обѣихъ сторонъ, уложить на блюдо, положить на каждый кусокъ варенья. Можно подать отдѣльно миндальное молоко.

2073. **Наливашники.** Замѣсить тѣсто изъ 1 ф. муки, 1 стак. воды, 1 полной ложки орѣховаго масла, соли, раскатать тонко, разложить кучками густого варенья, всего лучше черной смородины, прикрыть тѣстомъ, вырѣзать рѣзцомъ большіе вареники, жарить въ большомъ количествѣ масла такъ, чтобы наливашники были покрыты имъ; когда хорошо подрумянятся, вынуть на рѣшето, покрытое пропускной бумагой, горячіе посыпать сахаромъ, переложить на блюдо.

2074. **Пышки съ вареньемъ.** Приготовить тѣсто № 1039, разрѣзать на куски величиною въ грецкій орѣхъ, раскатать, положить варенья безъ сока, защипать, скруглить, дать слегка подняться. За $1/2$ часа до обѣда, нагрѣть большую сковороду или противень и, обмакивая каждую пышку въ кипящее масло, вынимать друшлаковою ложкою и укладывать на сковороду одну подлѣ другой, вставить въ печь.

2075. **Слоеный пирогъ съ вареньемъ.** Приготовить слоеное тѣсто № 135, раздѣлить на двѣ неровныя части, раскатать большую въ тонкую лепешку, уложить на противень, смазанный масломъ или круглое металлическое блюдо, покрыть толстымъ слоемъ варенья. Оставшееся тѣсто тоже раскатать тонко, нарѣзать рѣзцомъ узкихъ полосокъ, покрыть ими пирогъ крестообразно, вставить въ печь.

2076. **Вареники съ вишнями** № 280.

2077. **Вареники съ черносливомъ** № 281.

2078. **Вареники съ кислой капустой** № 279.

2079. **Витушка съ сушеными грибами** № 268.

2080. **Витушка съ свѣжими грибами** № 269.

2081. **Ватрушки съ зеленымъ лукомъ** № 271.

2082. **Макароны съ грибами** № 290.

2083. **Пельмени съ рыбнымъ фаршемъ.** Замѣсить тѣсто изъ 1 ф. муки, 2 лож. масла и 1 стак. воды, соли, тонко раскатать. Рыбу очистить отъ кожи и костей, очень мелко изрубить, слегка поджарить съ масломъ, смѣшать съ лукомъ, поджареннымъ въ маслѣ, солью, толченымъ перцемъ, подѣлать пельмени какъ скоромные, отварить въ рыбномъ бульонѣ или соленомъ кипяткѣ, вынуть въ глубокій салатникъ, облить масломъ, поджареннымъ съ сухарями или подать отдѣльно въ соусникѣ.

Выдать: муки 1 ф., 2 лож. масла, $1 1/2$ ф. рыбы, 1 луковицу.

2084. **Лазанки.** № 251. Облить масломъ, поджарен. съ лукомъ.

2085. **Макароны и вермишель съ лукомъ.** Макароны, вермишель или домашнюю лапшу отварить въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на друшлакъ, переложить на блюдо, облить масломъ, поджареннымъ съ лукомъ.

Выдать: макаронъ 1 ф., 2 луковицы, $1/2$ стак. масла.

2086. **Каша пшенная съ черносливомъ.** 1 ф. хорошаго русскаго пшена перемыть въ нѣсколькихъ горячихъ водахъ, налить $4 1/2$ стак. воды и когда вода выпарится, налить $4 1/2$ стак. миндальнаго молока и варить до готовности. 1 ф. простого чернослива перемыть, обдать кипяткомъ, уложить на блюдо рядами кашу и черносливъ, скропить масломъ, присыпать мелкимъ сахаромъ, запечь. Отдѣльно подать сахаръ.

2087. **Рисовая каша съ шафраномъ по-итальянски** № 309.

2088. **Каша гречневая или смоленская холодная** № 320.

2089. **Каша манная на миндальномъ молокѣ** № 326.

2090. **Каша рисовая на миндальномъ молокѣ съ изюмомъ.** Рисъ перемыть, налить кипяткомъ, дать вскипѣть раза 3—4, откинуть на сито, сложить опять въ кастрюлю, налить миндальнаго молока, доварить и когда будетъ готова, смѣшать съ мелкимъ сахаромъ, прованскимъ масломъ, изюмомъ безъ косточекъ или кишмишемъ, переложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, запечь. Подать мелкій сахаръ и, кто желаетъ, миндальное молоко.

Выдать: рису 1 ф., изюму $1/3$ ф., сахару 1 чаш., сладк. миндаля $1/3$ ф., прованс. масла 4 лож., 2 сухаря.

2091. **Рисовыя котлеты жареныя.** 1 ф. риса перемыть, мягко разварить въ водѣ, смѣшать съ солью, остудить, подѣлать маленькія котлетки, обвалять ихъ въ мукѣ, обжарить въ маслѣ. Подаются съ соусомъ изъ горошка, грибнымъ или кислосладкимъ соусомъ.

Отдѣленіе XXIII.

Кремы, желе, мороженое, бланманже, муссы, кисели, компоты.

А. Кремы.

2092. **Кремъ изъ квасу** № 1294.

2093. **Кремъ изъ кислыхъ щей** № 1295.

2094. **Кремъ изъ яблокъ.** Яблоки, всего лучше, антоновскія испечь, протереть горячія сквозь сито, смѣшать съ мелкимъ сахаромъ, бить на льду ложкою, пока масса не побѣлѣетъ и не погустѣетъ, всыпать цедру, влить сокъ, выжатый изъ лимона и 1 рюмку мараскину, смѣшать съ клеемъ, переложить въ форму, застудить на льду.

Выдать: 5—6 яблокъ, 3/4 стак. сахара, 1 лимонъ, 3 золот. клею, 1 рюмку мараскину.

Б. Желе.

2095. **Желе изъ гранатъ** № 1326.
2096. **Желе изъ клюквы** № 1327.
2097. **Желе изъ зеленаго чаю** № 1328.
2098. **Желе изъ вина** № 1329.
2099. **Желе изъ дыни** № 1330.
2100. **Желе изъ шампанскаго** № 1331.
2101. **Желе изъ лимоновъ** № 1332.
2102. **Желе малиновое** № 1333.
2103. **Желе вишневое** № 1334.
2104. **Желе изъ сливъ** № 1336.
2105. **Желе апельсинное** № 1337.
2106. **Желе съ мараскиномъ** № 1338.
2107. **Желе изъ яблокъ** № 1339.
2108. **Желе изъ крыжовника** № 1340.
2109. **Желе изъ земляники или смородины** № 1335.

В. Муссы.

2110. **Муссъ изъ вина** № 1342.
2111. **Муссъ изъ клюквы** № 1343.
2112. **Муссъ яблочный** № 1344.

2113. **Муссъ изъ крыжовника** № 1345.
2114. **Муссъ изъ дыни** № 1346.
2115. **Муссъ малиновый** № 1347.
2116. **Муссъ лимонныйй** № 1348.
2117. **Муссъ изъ земляники** № 1349.

Г. Мороженое.

2118. **Мороженое клюквенное** № 1398.
2119. **Мороженое изъ барбариса** № 1399.
2120. **Мороженое лимонное** № 1400.
2121. **Мороженое апельсинное** № 1401.
2122. **Мороженое вишневое** № 1402.
2123. **Мороженое абрикосовое или персиковое** № 1403.
2124. **Мороженое ананасное** № 1405.
2125. **Мороженое масседуанъ** № 1409.

Д. Бланманже.

2126. **Бланманже миндальное** № 1353.
2127. **Бланманже фисташковое** № 1351.

Е. Кисели.

2128. **Кисель изъ краснаго кваса** № 1358.
2129. **Кисель яблочный** № 1359.
2130. **Еще кисель яблочный** № 1360.
2131. **Кисель изъ клюквы** № 1361.
2132. **Кисель изъ барбариса** № 1362.
2133. **Кисель жидкій горячій изъ клюквы** № 1363.
2134. **Кисель изъ малины, вишенъ** № 1364.
2135. **Кисель изъ крыжовника** № 1365.

Ж. Компоты.

2136. **Компотъ изъ яблокъ** № 1366.
2137. **Другимъ манеромъ** № 1368.
2138. **Компотъ изъ яблокъ** № 1369.
2139. **Компотъ изъ грушъ** № 1370.

ОТДѢЛЕНIЕ XXIV.

А. Соленье, маринады и разные запасы изъ фруктовъ, ягодъ и овощей, запасы изъ мяса, рыбы, уксусъ и проч.

Б. Запасы изъ мяса, рыбы, домашней птицы, уксусъ.

Отдѣленіе XXIV.

А. Соленье, маринады и разные запасы изъ фруктовъ и овощей, запасы изъ мяса, рыбы и проч.

2154. **Соленые огурцы.** Наскоблить съ мододыхъ дубковъ коры, положить въ большіе чугуны, налить холодной колодезной водой, поставить въ русскую печь, натопленную какъ для булокъ, на цѣлые сутки; на другой день жидкость слить, снести на ледъ или въ холодный погребъ. Кадку, предназначенную для огурцовъ, закопать въ ледъ по самые края, уложить въ нее перемытые огурцы рядами, перекладывая вишневымъ листомъ, эстрагономъ, укропомъ и листомъ черной смородины. Наполнивъ кадку до краевъ, залить разсоломъ: на ведро дубоваго отвара взять 3 ведра колодезной воды и 4—5 ф. соли. Огурцы должны быть совершенно покрыты разсоломъ. Сверху наложить деревянный кружокъ и легкій камень, чтобы огурцы не всплывали наверхъ. Необходимо кружки осматривать и обмывать почаще, чтобы они не покрывались плѣсенью, отъ чего огурцы портятся. Посуда для соленія огурцовъ должна быть хорошо выпарена съ разными душистыми травами.

2155. **Другимъ манеромъ.** Небольшой боченокъ, всего лучше, дубовый съ желѣзными обручами, выпарить, вытереть хорошенько внутри чебромъ, уложить въ него перемытые огурцы, перекладывая каждый рядъ дубовымъ и вишневымъ листомъ, рѣпчатымъ лукомъ, корешками хрѣна и чебромъ, залить разсоломъ такъ, чтобы ихъ разсолъ покрылъ совершенно. На 1 ведро воды взять $1\frac{1}{4}$ ф. соли, вскипятить, остудить, всыпать ложку селитры. Какъ нижній слой, такъ и верхній долженъ быть изъ листьевъ и душистыхъ травъ Держать огурцы нужно лѣтомъ на ледникѣ, а съ наступленіемъ холодныхъ дней въ холодномъ погребѣ. Кадки съ огурцами нужно ставить на подставкахъ, а не прямо на полъ, чтобы дно кадки не подгнивало отъ сырости.

Опытныя хозяйки замѣчаютъ, что полными и крѣпкими бываютъ огурцы, посоленые въ теченіе 6—7 дней по новолуніи.

2156. **Соленые огурцы обварные очень зеленые.** Самые свѣжіе огурцы обварить крутымъ кипяткомъ, уложить въ боченки, перекладывая листомъ черной смородины, укропомъ и порѣзанными на небольшіе куски корнями хрѣна. На 1 ведро воды взять $1\frac{1}{4}$—$1\frac{1}{2}$ фунта соли, вскипятить, залить огурцы, на-

крыть дномъ, въ которомъ заранѣе просверлить двѣ небольшія дырочки, вставить въ одну изъ нихъ воронку и черезъ нее влить разсолъ, закупорить сейчасъ же и засмолить.

Или уложить самые свѣжіе, только что собраные перемытые огурцы въ боченокъ, перекладывая листьями дубовыми, черной смородины, вишневыми и укропомъ. Приготовить разсолъ изъ $2^1/_2$ ведеръ воды, 6 стак. соли, $1^1/_2$ лож. толченыхъ квасцовъ и 2 бут. водки, вскипятить и горячимъ залить огурцы, тотчасъ закупорить и засмолить. Солить огурцы лучше въ маленькихъ боченкахъ.

2157. **Еще зеленые огурцы.** Дно боченка устлать разнымъ листомъ, укропомъ и струганнымъ хрѣномъ, уставить огурцы стоймя одинъ подлѣ другого, перекладывая каждый рядъ листомъ и хрѣномъ; когда боченокъ будетъ полонъ, накрыть его дномъ съ двумя маленькими отверстіями, влить черезъ воронку сырой разсолъ: на $2^1/_2$ ведра воды взять 6 стак. соли и 1 лож. селитры, хорошенько размѣшать, чтобы соль разошлась, сейчасъ же закупорить и засмолить.

2158. **Свѣжепросоленые огурцы.** Свѣжіе, нележалые мелкіе огурцы перемыть, уложить въ большую банку или муравленный горшокъ, перекладывая листьями черной смородины, вишневымъ, укропомъ, эстрагономъ. Воду съ солью вскипятить, остудить, залить огурцы, закрыть донышкомъ, вынести въ погребъ или на ледъ. Дня черезъ 4 можно употреблять. На ведро воды взять $1^1/_8$ ф. соли. Такъ какъ эти огурцы не особенно долго держатся, то и заготовлять ихъ въ большой пропорціи не слѣдуетъ.

2159. **Огурцы соленые въ тыквѣ.** Огурцы (не очень крупные) перемыть, перетереть досуха. Взять средней величины тыквы, аккуратно срѣзать верхушки, всю внутренность выбрать, вытереть чистой салфеткой, уложить огурцы, перекладывая каждый рядъ листомъ и душистыми травами, пересыпая слегка мелко истолченой солью, закрыть срѣзанной верхушкой, обвязать на-крестъ крѣпкой бичевкой, хорошо прикрѣпить деревянными шпильками, уложить тыквы въ небольшую кадочку плотно одну около другой, чтобы тыквы неперевернулись; промежутки заложить огурцами. Вскипятить 1 ведро воды съ $1^1/_4$ ф. соли, остудить, вылить въ кадочку, закрыть кружкомъ, наложить небольшой гнетъ и держать на льду.

2160. **Огурцы въ уксусѣ.** Маленькіе, не болѣе вершка, зеленые огурцы перетереть полотенцемъ, уложить въ банки. Очень крѣпкій уксусъ вскипятить раза два съ корицей, гвоздикой, простымъ и англійскимъ перцемъ, лавровымъ листомъ, кардамономъ и эстрагономъ, остудить, залить огурцы, наложить деревянный кружокъ, обвязать плотно толстой бумагой и холщевой тряпочкой и поставить въ холодный погребъ. Черезъ 5—6 дней огурцы готовы.

2161. **Корнишоны по-французски.** Только что собраные съ грядки, самые маленькіе огурчики перетереть полотенцемъ, обрѣзать стебельки, сложить въ чашку, налить очень холодной водой часа на 2; потомъ уложить корнишоны въ банки, перекладывая, отвареными въ соленомъ кипяткѣ, шарлотками, эстрагономъ, перцемъ простымъ и англійскимъ и нѣсколькими гвоздиками. Уксусъ вскипятить, вылить на корнишоны, дать остыть, не закрывая банокъ, тогда завязать, снести въ погребъ. Черезъ 3 дня уксусъ слить, вскипятить, опять вылить въ банки, а когда остынетъ, отнести въ погребъ. Черезъ 3 дня еще разъ вскипятить уксусъ, вылить на корнишоны, датъ остыть, плотно завязать, поставить въ холодный погребъ.

2162. **Корнишоны иначе.** Вскипятить воду съ солью (6 стак. воды, $1^1/_2$ стак. соли, $^1/_2$ чайн. лож. селитры и 10 гранъ квасцовъ) опустить въ нее перетертые корнишоны, дать стоять сутки, откинуть на рѣшето, перетереть насухо. Вскипятить очень крѣпкаго уксуса съ простымъ и англійскимъ перцемъ, лавров. листомъ, лож. соли, опустить въ него корнишоны, поставить на огонь, чтобы слегка кипѣли; когда сдѣлаются зелеными, перелить все въ банку, дать остыть, завязать пузыремъ или восковой бумагой, поставить въ погребъ. Если черезъ нѣсколько дней уксусъ окажется слабымъ, слить его прочь, налить свѣжимъ, вскипяченымъ съ специями.

2163. **Огурчики нѣжинскіе.** Самые свѣжіе небольшіе огурцы вымыть, посыпать толченою солью и оставить на сутки; на другой день обсушить, сложить огурцы въ муравленный горшокъ, пересыпая каждый рядъ перцемъ, гвоздикою, лавровымъ листомъ, укропомъ, залить вскипяченымъ горячимъ уксусомъ. Черезъ 2 дня уксусъ слить, вскипятить его и горячій вылить на огурцы во второй разъ, а когда огурцы остынутъ совершенно, положить сверху дубовыхъ листьевъ, обвязать пузыремъ и поставить въ холодное мѣсто.

2164. **Огурцы въ уксусѣ.** Молодые свѣжіе огурцы очистить отъ кожицы, сполоснуть въ холодной водѣ, обтереть сухимъ полотенцемъ, сложить въ банки, перекладывая дубовымъ и вишневымъ листомъ. Вскипятить уксусъ съ солью, перцемъ, нарѣзаннымъ небольшими кусками хрѣномъ, остудить, залить огурцы, завязать пузыремъ или восковой бумагой какъ можно плотнѣе, чтобы не проходилъ воздухъ.

2165. **Огурцы для салата.** Очистить самые свѣжіе огурцы, порѣзать кружками, сложить въ небольшія баночки, залить вскипяченымъ холоднымъ уксусомъ. сверху прованскимъ масломъ, обвязать пузыремъ. Еслибы показалась плѣсень, уксусъ слить прочь, залить свѣжимъ.

2166. **Арбузы соленые.** Для соленья берутся арбузы не крупные и не совсѣмъ дозрѣлые. Укладывая арбузы въ кадку, нужно каждый рядъ перекладывать чистой сухой ржаной соломой. Верхній и нижній рядъ должны быть солома. Разсолъ для арбузовъ приготовляется какъ для огурцовъ на 1 ведро воды. $1^1/_4$—$1^1/_2$ ф. толченой соли; онъ долженъ покрыть арбузы такъ,

чтобы ихъ не было видно. Кадку накрыть кружкомъ и наложить небольшой гнетъ. Соленые арбузы держатся очень долго, если наблюдать, чтобы небыло плѣсени. Они очень вкусны; подаются какъ салатъ къ жаркому.

2167. **Сохраненіе арбузовъ долгое время свѣжими.** Нужно выбрать арбузы спѣлые, но не перезрѣлые, безъ малѣйшихъ трещинъ, обтереть ихъ хорошенько сухимъ полотенцемъ. Листы сахарной бумаги хорошо смочить растопленнымъ воскомъ, обернуть каждый арбузъ поплотнѣе, а чтобы она лучше пристала къ арбузу, обернуть его на нѣсколько минутъ нагрѣтымъ полотенцемъ, обвязать каждый арбузъ тонкой бичевкой, развѣсить въ сухомъ погребѣ на жердяхъ. Такимъ образомъ арбузы могутъ сохраняться до новаго года. Или зрѣлые арбузы обтереть сухимъ полотенцемъ, положить въ чанъ съ овсомъ или рожью. Насыпать въ чанъ слой овса толщиною въ $1^1/_2$ четверти, уложить арбузы такъ, чтобы они не соприкасались, засыпать четверти на двѣ.

2168. **Арбузы и дыни маринованые.** Хорошаго сорта не перезрѣлую и не побитую дыню разрѣзать на 4 части, снять верхнюю кожу, выбрать сѣмячки а самую дыню порѣзать небольшими продолговатыми кусками, вложить въ каждый по одной гвоздикѣ, переложить въ каменную чашку, пересыпая очень мелкимъ сахаромъ, залить холоднымъ уксусомъ, оставить до утра; тогда уксусъ слить, вскипятить, опустить въ него куски дыни, сварить ее, смотрѣть, чтобы не переварилась, сложить въ банку, положить немного корицы и гвоздики, залить остывшимъ уксусомъ сквозь салфетку, завязать плотно, поставить въ холодное и сухое мѣсто,

2169. **Дыня маринованная иначе.** Куски дыни сложить въ чашку, залить вскипяченымъ съ сахаромъ и гвоздикою уксусомъ. На другой день сварить дыню въ томъ же уксусѣ до готовности, снять пѣну, прикрыть бумагой. Черезъ три дня откинуть на сито, переложить дыню въ банки, положить туда же завязанныя въ тоненькую тряпочку корицу и гвоздику; уксусъ прокипятить нѣсколько разъ, остудить, вылить на дыню, плотно завязать, На 1 ф. дыни взять 1 бут. уксуса и $1^1/_2$ ф. сахара. Если черезъ нѣсколько дней уксусъ сдѣлается жидкимъ, слить его, прокипятить нѣсколько разъ, и горячій вылить на дыню. Завязать, когда остынетъ совершенно.

2170 **Яблоки моченыя.** Нужно брать яблоки хорошаго сорта: лимонныя, антоновскія, прозрачныя и титовскія, но для моченія всѣхъ лучше яблоки антоновскія. Перебрать яблоки, чтобы не было побитыхъ и съ пятнами, уложить въ боченокъ, перекладывая смородиннымъ и вишневымъ листомъ, эстрагономъ, залить разсоломъ. На 1 ведро взять $^1/_4$ ф. соли, вскипятить нѣсколько разъ, остудить, вылить на яблоки, закупорить, засмолить, поставить въ ледъ до холодовъ, а на зиму перенести въ погребъ.

2171. **Яблоки моченыя иначе.** Насыпать въ кадочку просѣянной ситной муки, запарить ее кипяткомъ, не переставая мѣшать, накрыть, дать солодать 1 часъ, развести холодной водой, вливая понемногу, чтобы вышла самая жидкая поспа, (немного гуще кваса). Отобранныя яблоки обмыть, обсушить, уложить въ кадочку или боченокъ, перекладывая каждый рядъ листомъ вишневымъ и черной смородины, чебромъ, эстрагономъ и мятой. Наполнивъ кадочку или боченокъ яблоками, залить посной, положивъ на каждое ведро посны по 3 столов. ложки чистаго меда и по 1 щепоти соли, закупорить и засмолить.

2172. **Еще яблоки моченыя.** Уложить яблоки какъ сказано выше въ кадочку или боченокъ, залить разсоломъ, приготовленнымъ такъ: взять на 1 ведро воды $1^1/_2$ ф. хорошаго меда, $^1/_4$ ф. соли, эстрагона, васильковъ, кипятить все вмѣстѣ $^1/_2$ часа, остудить, вылить на яблоки.

2173. **Яблоки маринованныя.** Зрѣлыя некрупныя яблоки хорошихъ сортовъ перетереть, уложить въ банки, перекладывая листомъ черной смородины и эстрагономъ. Уксусъ вскипятить нѣсколько разъ съ $1^1/_2$ ф. сахара на каждую бутылку, остудить, залить яблоки, завязать плотно, держать въ холодномъ мѣстѣ. Если уксусъ очень крѣпокъ, прибавить 1 стак. воды на бутылку уксуса. Вскипятить уксусъ съ сахаромъ, корицей, гвоздикой, кардамономъ и мушкат. орѣхомъ, остудить, вылить на яблоки. Въ такомъ случаѣ не класть эстрагона и листа черной смородины. Такъ же маринуются и бергамоты, сибирскія или янтарныя яблочки и коробовки.

2174. **Яблоки маринованныя иначе.** Очистить хорошія яблоки, разрѣзать на 6—8 частей каждое, если крупныя, опустить въ воду, вскипяченую съ сахаромъ или медомъ, дать вскипѣть раза два, откинуть на рѣшето; когда обсохнутъ, сложить въ банки. Вскипятить уксусъ съ сахаромъ или медомъ, корицею, гвоздикою, англійскимъ перцемъ, остудить, вылить на яблоки, плотно завязать, держать въ холодномъ мѣстѣ. На 8 ф. яблокъ взять 9 стак. уксуса, (3 бут.) 3 ф. сахара, палочку корицы, 50 шт. гвоздики, 20 зеренъ перцу англійскаго.

2175. **Сохраненіе яблокъ свѣжими.** Крѣпкія, т. е. не побитыя и не перезрѣлыя яблоки, снятыя съ дерева руками, перетереть сухимъ полотенцемъ, разложить въ сухомъ подвалѣ на полкахъ, устланыхъ чистой и сухой соломой такъ, чтобы одно яблоко другого не касалось, чаще перетерать ихъ сухимъ полотенцемъ, отбирая тѣ, которыя начали уже портиться. Или высушить песокъ на печкѣ, просѣять его и засыпать имъ яблоки. Очень хорошо сохраняются яблоки въ ватѣ и овечьей шерсти. Такъ же сохраняются и груши.

2176. **Груши маринованныя.** Хорошаго сорта груши или бергамоты очистить отъ верхней кожицы, срѣзая ее серебрянымъ или никелированнымъ ножомъ, чтобы не почернѣли. На 4 ф. очищенныхъ грушъ или бергамотъ взять $4^1/_2$ стак. хорошаго бѣлаго уксуса и $1^1/_2$ ф. сахара, вскипятить раза два, снять пѣну, опустить въ него груши варить, пока сдѣлаются мягкими,

откинуть на сито и когда уксусъ стечетъ, уложить въ банки; уксусъ вскипятить еще нѣсколько разъ съ корицей, гвоздикой, лимонной коркой, процѣдить сквозь полотно, залить груши. Дней черезъ шесть слить уксусъ, прокипятить нѣсколько разъ, остудить, вылить на груши. Черезъ недѣлю подварить уксусъ еще разъ, остудить, вылить въ банку, обвязать пузыремъ и держать въ сухомъ и холодномъ мѣстѣ. Или очистить груши отъ кожицы сварить въ водѣ съ медомъ, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою Между тѣмъ вскипятить $1^1/_2$ бут. уксуса (на 4 ф. грушъ) съ $1^1/_2$ ф. сахара, корицей, гвоздикой, опустить груши, дать сильно вскипѣть нѣсколько разъ, вылить все въ чашку, а когда остынутъ, сложить въ банку, завязать плотно пузыремъ.

2177. **Груши моченыя.** Для моченія берутъ лучшіе сорта грушъ. Ихъ мочатъ точно такъ же, какъ и яблоки № 2171.

2178. **Сливы маринованныя.** Вскипятить уксусъ съ сахаромъ и пряностями, опустить въ него обтертыя сухимъ полотенцемъ сливы, варить на легкомъ огнѣ, часто встряхивая тазикъ; когда кожа на сливахъ начнетъ лопаться, вынуть ихъ, уложить въ банки, уксусъ же проварить еще, слегка остудить, вылить на сливы. Черезъ два часа завязать хорошенько банки, вынести въ погребъ. На 5 ф. сливъ взять 2 бут. уксуса и 2 ф. сахара.

2179. **Другимъ манеромъ.** Снять кожицу съ венгерскихъ сливъ, уложить ихъ въ банки, не бывшія еще въ употребленіи. На 4 ф. сливъ взять $4^1/_2$ стак. уксуса, $1^1/_2$ ф. сахара, понемногу гвоздики и корицы, вскипятить нѣсколько разъ, остудить, процѣдить сквозь сито на сливы, чтобы уксусъ покрылъ ихъ совершенно, завязать банки бумагой, поставить въ кастрюлю съ холодной водой, которая должна покрывать ихъ только до половины, поставить на огонь, кипятить $^1/_2$ часа, отставить, не вынимать банокъ, пока вода въ кастрюлѣ не остынетъ, обтереть банки, плотно обвязать, поставить въ погребъ. Черезъ нѣсколько дней уксусъ слить, подварить, остудить, вылить на сливы. Черезъ недѣлю посмотрѣть, и если сыропъ сталъ жидокъ, подварить его еще разъ.

2180. **Груши сушеныя.** Перебрать груши, чтобы не было порченыхъ и червивыхъ, разложить на противни, покрытые соломою, вставить въ русскую печь въ самый вольный духъ. Если не высохнутъ хорошо въ одинъ разъ, повторить два и три, смотря по надобности, сложить въ мѣшочекъ или наволочку и повѣсить въ сухомъ мѣстѣ. Сушить груши можно всѣхъ сортовъ. При желаніи можно ихъ очистить отъ кожицы и выемкой вырѣзать сердцевину. Хороши для компота.

2181. **Яблоки сушеныя.** Кислосладкія яблоки очистить, порѣзать не толстыми ломтиками, нанизать на нитку не очень туго, чтобы они не слипались между собою, повѣсить на солнце, а когда высохнутъ, сложить въ банки и держать въ сухомъ мѣстѣ. Или очистить яблоки, разрѣзать пополамъ,

вынуть сѣмячки, разложить на солому на желѣзный листъ, поставить нѣсколько разъ въ печь, и потомъ вынести на солнце.

2182. **Сохраненіе сливъ венгерскихъ свѣжими.** Для этого требуются сливы непремѣнно прямо съ дерева. Въ сухой солнечный день, не ранѣе полдня срѣзывать съ дерева сливы ножницами и тотчасъ же класть въ банку, пересыпая сухимъ пшеномъ, обвязать пузыремъ, облѣпить сверху смолою и закопать въ подвалѣ въ землѣ на аршинъ глубины, не менѣе. Такимъ способомъ мнѣ удавалось сохранять сливы до Рождества.

2183. **Сливы сушеныя.** Зрѣлыя немного полежалыя сливы разложить на желѣзные листы, устланные соломой, вставить въ русскую печь въ вольный духъ; повторить это нѣсколько разъ, сложить въ банки, хорошо завязать. Или надрѣзать сливы вдоль, вынуть косточки; сладкій миндаль очистить отъ кожицы, мелко изрубить, смѣшать съ хорошимъ бѣлымъ медомъ, но такъ, чтобы не было жидко, наполнить сливы, надѣть на тоненькія палочки, прокалывая поперегъ, высушить на листахъ покрытыхъ соломою, сложить въ банки. Или очищенный сладкій миндаль натереть на теркѣ, смѣшать съ мелкимъ просѣяннымъ сахаромъ и розовою водою, наполнить сливы.

2184. **Вишни маринованныя.** Спѣлыя вишни обтереть сухимъ полотенцемъ сложить въ банки. Уксусъ вскипятить съ медомъ или сахаромъ, корицей, гвоздикой, кардамономъ, остудить, залить вишни, обвязать банки пузыремъ. Точно такъ же маринуются: виноградъ, черная и красная смородина, кизилъ, крыжовникъ.

2185. **Вишни сушеныя.** Рѣшета слегка покрыть чистой соломой, разложить на нихъ вишни, вставить въ легкую печь. Или вынуть изъ вишенъ косточки, провялить на солнцѣ, а потомъ досушить въ печи.

2186. **Сохраненіе вишенъ свѣжими.** Нужно взять свѣжія, только что снятыя съ дерева вишни, (при каждой долженъ быть коротенькій стебелекъ), сварить не густой сыропъ изъ 1 стак. сахара и 1 стак. воды, держать на плитѣ, чтобы былъ горячій, брать вишни за стебелекъ, обмакнуть каждую въ сыропъ, сейчасъ же хорошенько обвалять въ просѣянномъ сквозь очень частое сито сахарѣ, разложить на блюдо на разстояніи одну отъ другой, поставить въ легкую печь, а когда высохнутъ, сложить въ банку, обвязать пузыремъ, держать въ сухомъ мѣстѣ. Также приготовляется красная, черная смородина, барбарисъ, рябина.

2187. **Крыжовникъ маринованный.** См. № 2184.

2188. **Мармеладъ изъ крыжовника.** Самый спѣлый крыжовникъ перебрать, сложить въ тазикъ, влить очень немного воды, варить на небольшомъ огнѣ, часто мѣшая и разминая ягоды ложкою, протереть сквозь сито. Взять на 1 ф. пюре $^3/_4$ ф. сахара или меда, варить на легкомъ огнѣ, часто мѣшая, чтобы не пригорѣло, пока не сдѣлается густымъ, переложить въ банки, завязать когда остынетъ совершенно. Держать въ холодномъ мѣстѣ.

2189. **Сохраненіе лимоновъ свѣжими.** Въ городахъ, особенно большихъ, круглый годъ есть въ продажѣ свѣжіе лимоны, поэтому запасаться ими нѣтъ надобности; жителямъ же деревень, расположенныхъ вдали отъ желѣзныхъ дорогъ, не лишнее умѣть сохранять лимоны свѣжими на долгое время. Обтереть лимоны сухимъ полотенцемъ, уложить въ большія чистыя и сухія банки, залить сокомъ изъ крыжовника такъ, чтобы лимоны были имъ покрыты совершенно, сверху налить прованскаго масла, чтобы предохранить отъ плѣсени, завязать пузыремъ, потомъ бумагою. Собрать еще зеленый крыжовникъ, не позже 15 Іюля, столочь его въ деревянной ступкѣ, выжать весь сокъ, слить въ бутыль, опустить 2—3 ломтика лимона безъ сѣмячекъ, завязать хорошенько холщевой тряпкой, поставить на солнце недѣли на 2, а когда отстоится, осторожно слить. Такъ лимоны сохраняются очень хорошо, сокъ пріобрѣтаетъ вкусъ и запахъ лимона, почти не отличается отъ лимоннаго сока и изъ него можно приготовить желе и муссъ.

2190. **Старинный способъ сохранять лимоны свѣжими.** Новыя сухія березовыя метлы утвердить въ сухомъ погребѣ стоймя, и разложить между прутьями насухо перетертые свѣжіе лимоны.

2191. **Сохраненіе персиковъ.** Нужно отобрать не мятые, самые лучшіе твердые персики, обмакнуть каждый въ чуть теплый растопленный воскъ такъ, чтобы они были покрыты имъ совершенно, держать въ прохладномъ и сухомъ мѣстѣ. Такъ же можно сохранять и вишни.

2192. **Персики и абрикосы маринованные.** Взять зрѣлые, но не мягкіе персики или абрикосы, наколоть ихъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ тонкою иглою, сложить въ банку, перекладывая эстрагономъ. На 2 стак. крѣпкаго уксуса взять 1 стак. воды, 1 стак. сахара, вскипятить, остудить, залить персики, наложить донышки и маленькіе камни, чтобы персики не всплывали наверхъ, завязать банки пузыремъ и держать въ хододномъ мѣстѣ.

2193. **Помидоры маринованные.** Уложить въ банки перетертые сухимъ полотенцемъ несовсѣмъ еще созрѣвшіе помидоры, перекладывая каждый рядъ эстрагономъ и чебромъ, кто любитъ. Крѣпкій уксусъ вскипятить съ корицею, гвоздикою, перцемъ и лавров. листомъ, остудить, залить помидоры, завязать хорошенько, держать въ холодномъ мѣстѣ.

2194. **Помидоры соленые.** Спѣлые красные помидоры перетереть сухимъ полотенцемъ, но не мыть въ водѣ, уложить плотно въ небольшія кадочки или большіе поливные горшки. Приготовить крѣпкій разсолъ (на 3 стак. воды 1 стак. соли) вскипятить, остудить, вылить на помидоры, наложить деревянные кружки, чтобы не всплывали помидоры наверхъ, поставить въ холодный погребъ. Нужно почаще обмывать кружки и снимать плѣсень. Такъ приготовленные помидоры сохраняются до самаго лѣта. Употребляются въ супъ, щи и борщъ. Передъ приготовленіемъ необходимо помочить въ холодной водѣ. Чтобы узнать достаточно ли солона вода, нужно опустить въ нее свѣжее яйцо, и если оно потонетъ, прибавить еще соли, оно должно держаться на поверхности.

2195. **Пюре изъ помидоровъ.** Совсѣмъ зрѣлые помидоры разрѣзать пополамъ, сокъ и зерна прочь, сложить въ хорошо вылуженную кастрюлю, вскипятить нѣсколько разъ, не прибавляя воды ни капли, протереть сквозь частое сито и варить пюре, пока не погустѣетъ, часто мѣшая, чтобы не пригорѣло, остудить, сложить въ банки, залить прованскимъ масломъ, обвязать пузыремъ, держать въ сухомъ и холодномъ мѣстѣ.

2196. **Брусника моченая.** Перебрать, перемыть спѣлую бруснику, сложить въ поливенный горшокъ или большую банку. Взять на 1 ведро воды 2 ф. сахара, или меду, размѣшать, положить корицы, гвоздики, немного англійскаго перца, хорошо вскипятить, остудить, залить бруснику, завязать, поставить въ погребъ. Точно такъ же можно мочить и кизилъ. Подается къ жаркому.

2197. **Брусниая моченая съ яблоками.** Бруснику перебрать, сполоснуть въ холодной водѣ, откинуть на рѣшето, дать стечь водѣ, уложить въ маленькую кадочку или большой горшокъ рядами, перекладывая каждый рядъ яблоками, (антоновскими или чернаго дерева) залить остывшей водой, вскипяченой съ сахаромъ, корицей и гвоздикой.

2198. **Морошка моченая.** Спѣлую морошку перебрать, сложить въ банку залить остывшею водою, вскипяченою съ сахаромъ такъ, чтобы ягоды были покрыты ею совершенно, сверху влить растопленнаго свѣжаго говяжьяго жира.

2199. **Морошка маринованная.** Сложить перебранную морошку въ банку, залить горячимъ уксусомъ, вскипяченымъ съ сахаромъ, корицею и гвоздикою. Когда остынетъ, влить сверху прованскаго масла или растопленнаго жира, завязать и держать въ холодномъ мѣстѣ.

2200. **Сохраненіе винограда и смородины.** Выбрать лучшія грозди винограда, дать имъ хорошо обсохнуть, срѣзать ножницами всѣ испорченныя и помятыя ягоды, связать веревочками по двѣ грозди и развѣсить на гвоздяхъ или на протянутыхъ бичевкахъ вѣтками внизъ, чтобы ягоды висѣли наоборотъ. Или хорошія грозди винограда обсушить, срѣзать испорченныя ягоды; сухія отруби просѣять; крѣпкій боченокъ вытереть внутри хорошенько сухой тряпкой, насыпать слой отрубей, уложить кисти винограда или смородины на разстояніи одну отъ другой, засыпать отрубями, опять виноградъ и т. д. пока не наполнится боченокъ, закупорить какъ можно лучше. Первый и послѣдній слои отрубей должны быть толще другихъ. Или пересыпать виноградъ сухимъ просомъ или чистыми сухими древесными опилками. Очень хорошо сохраняется виноградъ въ ватѣ. На Кавказѣ виноградъ сохраняютъ очень долго такъ: срѣзываютъ несовсѣмъ еще зрѣлый виноградъ и укладываютъ его въ большіе горшки слоями, пересыпая каждый совершенно сухимъ просомъ такъ, чтобы ягоды не касались другъ друга, закрываютъ горшки крышками, плотно замазываютъ ихъ и держатъ въ сухомъ и прохладномъ мѣстѣ. Такимъ образомъ виноградъ сохраняется почти до новаго.

2201. **Тыква маринованная.** Совсѣмъ созрѣвшую сладкую тыкву очистить отъ верхней кожи и сѣмянъ, нарѣзать небольшими кусками, вскипятить въ водѣ съ солью, откинуть на сито и когда остынетъ, сложить въ банку; уксусъ пополамъ съ водою вскипятить, остудить, залить тыкву. Черезъ 2—3 недѣли воду слить прочь, вскипятить крѣпкій уксусъ съ простымъ, англійскимъ или турецкимъ перцемъ, лавровымъ листомъ, остудить, вылить на тыкву, обвязать пузыремъ и сохранять въ холодномъ мѣстѣ.

2202. **Соя изъ яблокъ и грушъ.** Яблоки или груши мелко порубить въ корытѣ или кадочкѣ, выжать весь сокъ и поставить на ледъ; когда хорошо устоится, слить осторожно въ новый поливенный горшокъ, поставить на сутки въ печь въ вольный духъ. На другой день вынуть изъ печи, положить бѣлаго меда, палочку корицы, гвоздики, нѣсколько зеренъ англійск. перца, кардамона, лавроваго листа, фіалковаго корня и варить до тѣхъ поръ, пока не погустѣетъ, дать отстояться, разлить въ бутылки, закупорить, держать въ погребѣ. Соя употребляется для соусовъ и подливокъ.

2203. **Сохраненіе спаржи.** Очищенную толстую спаржу сложить въ поливенный горшокъ. Приготовить очень крѣпкій разсолъ, (на 3 стак. воды 1 стак. соли) вскипятить его и кипящій вылить на спаржу такъ, чтобы она была имъ совершенно покрыта, а когда остынетъ, обвязать бумагой, смоченной прованскимъ масломъ, потомъ пузыремъ. Передъ употребленіемъ намочить спаржу въ холодную воду часа на 2 и варить въ очень большомъ количествѣ воды, чтобы не была слишкомъ соленая.

2204. **Фасоль маринованная.** Опустить молодые стручки фасоли въ очень соленую воду, и оставить въ ней, пока стручки не пожелтѣютъ, переложить въ банку, залить крѣпкимъ горячимъ уксусомъ. На другой день слить уксусъ, вскипятить и горячій опять вылить на фасоль; повторять это до тѣхъ поръ, пока стручки не получатъ зеленый цвѣтъ. Въ послѣдній разъ уксусъ вскипятить съ лавров. листомъ и англійск. перцемъ.

2205. **Пикули.** Самые маленькіе огурчики перемыть, перетереть досуха: молодые стручки фасоли, цвѣтную капусту, рѣпу или брюкву, молоденькіе стручки сахарнаго горошка, очищенныя маленькія луковки (шарлотъ) красиво нарѣзанную морковь, зеленыя сливы, спаржу и очень маленькіе рыжики перетереть. На 10 стак. взять 3 стак. соли, $^1/_4$ лота селитры, 20 гранъ квасцовъ, вскипятить, снимая пѣну, остудить, положить всѣ приготовленные овощи, вскипятить только одинъ разъ, откинуть на рѣшето, дать обсохнуть, сложить въ небольшія стеклянныя баночки, залить вскипяченымъ холоднымъ уксусомъ. Черезъ 2 недѣли уксусъ слить прочь и залить свѣжимъ, самымъ крѣпкимъ, остывшимъ уксусомъ, вскипяченымъ съ эстрагономъ, англійскимъ и простымъ перцемъ, обвязать хорошенько пузыремъ и держать въ сухомъ пескѣ. Въ пикули кладутъ еще молодыя сѣмена настурцій, молодые стебельки салата, очищеннаго отъ верхней кожицы, нарѣзанную ломтиками молодую кукурузу, очень маленькіе еще незрѣлые арбузы и дыни, зеленые маленькіе помидоры.

2206. **Пикули другимъ манеромъ.** Всѣ приготовленные для пикулей овощи обтереть сухимъ полотенцемъ, вскипятить въ уксусѣ съ селитрой и квасцами, оставить на нѣсколько дней; потомъ слить уксусъ прочь, свѣжій вскипятить со специями, опустить въ него овощи, а когда остынетъ, переложить въ банки вмѣстѣ съ уксусомъ, завязать пузыремъ.

2207. **Сохраненіе разныхъ кореньевъ.** Петрушка, морковь, пастернакъ, порей, рѣдька, брюква, земляныя груши сохраняются въ погребѣ. Нужно брать только что вырытые изъ земли, немытые коренья, укладывать рядами, засыпая каждый просѣяннымъ сухимъ пескомъ, верхній слой песку долженъ быть потолще.

2208. **Горошекъ сухой.** Влить въ хорошо вылуженную кастрюлю 4 бутылки воды, всыпать $2^1/_4$ стак. соли, вскипятить, всыпать молодой горошекъ, дать вскипѣть разъ, откинуть на сито, высыпать на толстую скатерть, чтобы впиталась вода, сложить на рѣшета, обсыпать очень мелкимъ сахаромъ, (2—3 лож. на 2 ф. горошка) вставить въ печь не очень жаркую. Если будетъ недостаточно сухъ, поставить въ печь еще разъ. Передъ употребленіемъ необходимо сперва мочить его въ холодной водѣ.

Или взять на 6 бутылокъ воды $2^1/_4$ золот. селитры и 2 стол. лож. соли.

Или 1 гарнецъ вылущеннаго горошка смѣшать съ $^2/_3$ стак. мелкой соли, оставить такъ на ночь. На утро слить весь сокъ, всыпать горошекъ въ крѣпкія бутылки (отъ портера или шампанскаго), закупорить, обернуть сѣномъ, вставить въ кастрюлю съ холодной водой, варить $1^1/_2$ часа, вынуть, когда вода остынетъ, засмолить, держать въ сухомъ пескѣ; передъ употребленіемъ мочить въ холодной водѣ.

2209. **Другимъ манеромъ.** Всыпать въ хорошо вылуженную кастрюлю 1 гарнецъ вылущеннаго зеленаго горошка и $^1/_2$ стак. соли, размѣшать, поставить на плиту, варить, не прибавляя воды ни капли, часто мѣшая, чтобы не пригорѣло. Когда образовавшійся сокъ слегка выкипитъ, снять съ огня, мѣшать не переставая и когда горошекъ остынетъ, разсыпать его на рѣшето и сушить на открытомъ воздухѣ.

2210. **Стручки сахарнаго горошка.** Очистить отъ жилокъ самые молоденькіе стручки сахарнаго горошка, опустить въ соленый кипятокъ, сейчасъ же откинуть на рѣшето, поставить въ печь въ вольный духъ; если нужно, повторить 2 и 3 раза, пока стручки хорошо высохнутъ.

2211. **Щавель сушеный.** Перебрать хорошенько молодой щавель, разложить на скатерть, высушить на воздухѣ, сложить въ банки, плотно обвязать, держать въ сухомъ мѣстѣ. Такъ же сушится и шпинатъ.

2212. **Укропъ сушеный.** Молодой укропъ разложить на скатерти, сушить на воздухѣ, или въ пучкахъ на солнцѣ.

2213. **Эстрагонъ сушеный.** Срѣзывать каждый мѣсяцъ понемногу эстрагонъ съ маленькими стебельками и сушить какъ щавель № 2111.

2214. **Свекла кислая (бураки).** Красную свеклу оскоблить, разрѣзать надвое, если большая, перемыть; на дно сухой, хорошо выпаренной кадки положить кусокъ чернаго ржанаго хлѣба, посыпанный солью, на него свеклу, налить водою, наложить кружокъ и небольшой камень. Свекла бываетъ мягкая, если ее квасятъ въ послѣднюю четверть. Свекольный разсолъ употребляется для щей и борща вмѣсто кваса.

2215. **Сохраненіе свеклы.** Немытую свеклу сложить въ погребѣ горкой; класть ее нужно рядами, корнями въ середину, засыпая каждый рядъ сухимъ пескомъ.

2216. **Капуста шинкованная.** Тугіе кочны бѣлой капусты очистить отъ верхнихъ листьевъ, разрѣзать каждый пополамъ, если большіе, шинковать тонко острыми ножами, но лучше и скорѣе машинками, которыя въ настоящее время не дороги. Нашинкованную капусту перемыть въ холодной водѣ, откинуть на рѣшето, дать стечь водѣ, складывать капусту въ кадку рядами, пересыпая чистою солью и тминомъ, уминая деревянною толкушкою или толстою скалкою такъ, чтобы показался сокъ. Чтобы выходилъ изъ капусты дурной запахъ, нужно непремѣнно два раза въ день дѣлать въ капустѣ по 5—6 отверстій до самаго дна палкою; черезъ 2 недѣли покрыть капусту капустными листьями, положить кружокъ и сверху камень. На 7 ведеръ шинкованной капусты взять почти ½ гарнца соли и 3 стак. тмину. Хорошо перекладывать капусту морковью, порѣзанною кружками и яблоками. Можно положить въ капусту нѣсколько тугихъ небольшихъ кочней цѣлыми. Говорятъ, квасить капусту нужно на послѣдней четверти, такъ какъ капуста, которую квасятъ на новолуніи бываетъ жестка и скрипитъ на зубахъ.

2217. **Шинкованная капуста для салата.** Капуста эта очень вкусна, но долго сохраняться не можетъ, а потому заготовлять ее въ большомъ количествѣ не слѣдуетъ. Приготовленную капусту какъ сказано выше, сложить въ небольшую кадку, или боченокъ, пересыпая каждый рядъ солью, мелкимъ сахаромъ и, перекладывая ломтиками яблокъ, моркови и лимона безъ зеренъ, лавровымъ листомъ, корицею, нетолченымъ кардамономъ и мушкат. цвѣтомъ, уминая толкушкою и поливая соленою водою. На 6 ведеръ капусты взять 4½ стак. соли, 4½ стак. сахара, 20 яблокъ, 15—20 шт. красной моркови, 3 лимона, 70 зеренъ кардамона, 60 шт. лавров. листа, 3 лож. мушк. цвѣта, 1 большую палочку корицы, (вершка 2) 4 стак. воды.

2218. **Капуста рубленая.** Для рубленой капусты годятся и тугіе и слабые кочны. Нужно срѣзать всѣ листья, перемыть хорошенько въ холодной водѣ, рубить сѣчками въ корытѣ или кадкѣ, складывать въ чистыя и крѣпкія кадки, уминая толкушкою. На 10 ведеръ рубленой капусты взять только 2 ф. соли.

2219. **Сохраненіе капусты.** Выбрать самые бѣлые и крѣпкіе кочны, срѣзать желтые, завялые листы, перевязать бичевкой и повѣсить на жердяхъ

въ погребѣ такъ, чтобы одинъ не касался другого. Точно такъ же сохраняется и цвѣтная капуста, съ которой большіе зеленые листья не срѣзаются.

2220. **Капуста свѣжая сушеная.** Нашинковать капусту крупно, обдать крутымъ кипяткомъ, дать стоять, пока вода остынетъ, откинуть на рѣшето. Когда вода стечетъ, разложить капусту на рѣшето слоемъ въ 2 пальца; поставить въ русскую печь въ вольный духъ, а когда хорошо высохнетъ, сложить въ банки, завязать и хранить въ сухомъ мѣстѣ.

2221. **Цвѣтная капуста маринованная.** Очистить цвѣтную капусту отъ зеленыхъ листьевъ, раздѣлить на части или оставить цѣльными, отварить до готовности въ соленой водѣ, откинуть на сито, дать стечь водѣ, сложить въ банку, залить остывшимъ уксусомъ, вскипяченымъ съ корицей, гвоздикой, лавров. листомъ, простымъ и англійскимъ перцемъ и 3 кусками сахара.

2222. **Лукъ шарлотъ маринованный.** Маленькія луковки очистить отъ желтой кожицы, посолить, оставить такъ на сутки; потомъ вытереть сухо. Вскипятить уксусъ съ перцемъ простымъ и англійскимъ, гвоздикою, опустить въ него луковицы, сварить, остудить, переложить вмѣстѣ съ уксусомъ въ банку, обвязать пузыремъ, держать въ холодномъ мѣстѣ.

2223. **Грузди соленые.** Грузди перемыть какъ можно лучше, сложить въ чашку, налить холодной водой, мочить два дня, перемѣняя воду утромъ и вечеромъ, уложить рядами въ чистую кадочку, пересыпая солью. Взять на ½ ведра груздей ¾ стак. соли.

2224. **Рыжики соленые.** Свѣжіе не лежалые рыжики чисто вытереть, сложить въ кадочку шляпками наверхъ, поресыпая каждый рядъ солью, сверху наложить кружокъ, потомъ камень. На 2 ведра рыжиковъ 3 стак. толченой соли.

2225. **Рыжики маринованные.** Рыжики не мыть въ водѣ, а только чисто вытереть сухимъ полотенцемъ, сложить въ банки шляпками наверхъ, залить горячимъ уксусомъ № 2286, съ прибавленіемъ сухого эстрагона, завязать пузыремъ, когда уксусъ остынетъ совершенно.

2226. **Шампиніоны маринованные.** Свѣжіе шампиніоны очистить отъ кожицы, обрѣзать толстые корешки, бросать тотчасъ въ холодную воду съ лимоннымъ сокомъ, чтобы не почернѣли, сполоснуть хорошенько въ этой же самой водѣ, откинуть на сито, опустить въ соленый кипятокъ, дать вскипѣть 3—4 раза, откинуть на сито; когда вода стечетъ и грибы остынутъ, сложить ихъ въ банки, залить уксусомъ № 2286, потомъ прованскимъ масломъ, обвязать пузыремъ, держать въ холодномъ мѣстѣ.

2227. **Порошокъ изъ шампиніоновъ.** Шампиніоны очистить, срѣзать лѣвую сторону, иначе порошокъ будетъ горьковатъ, разрѣзать на нѣсколько частей, вскипятить въ соленой водѣ, откинуть на сито, разложить на желѣзные листы, покрытые соломой, вставить въ печь въ легкій духъ, мелко ис-

толочь, просѣять, высыпать въ бутылку, хорошо закупорить и держать въ сухомъ мѣстѣ. Этотъ порошокъ кладется въ щи, бульонъ и соусы.

2228. **Сокъ изъ шампиніоновъ.** Очищенные шампиніоны посолить, оставить такъ на сутки, потомъ хорошо растереть ихъ ложкою, выжать сокъ, слить въ кастрюлю, вскипятить, снимая пѣну, остудить, слить въ бутылку, хорошенько закупорить.

2229. **Бѣлые грибы маринованные.** Очистить, перемыть молодые грибы, вскипятить ихъ раза 3—4 въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на сито, дать стечь водѣ, сложить въ банки, залить уксусомъ № 2286.

2230. **Другимъ манеромъ.** Вскипятить уксусъ съ солью, опустить въ него очищенные молодые грибы, дать хорошо закипѣть, сейчасъ же снять съ огня, перелить въ чашку, оставить на сутки, затѣмъ прополоскать ихъ хорошенько въ этомъ же уксусѣ, откинуть на сито, уложить въ банки шляпками наверхъ, залить уксусомъ № 2286.

2231. **Бѣлые грибы соленые.** Очищенные перемытые грибы опустить въ кипятокъ, прокипятить раза два, откинуть на сито, переливать холодной водой до тѣхъ поръ, пока не остынутъ; когда грибы обсохнутъ, уложить ихъ въ банки шляпками наверхъ, пересыпая каждый рядъ солью, (на $1/2$ ведра грибовъ $3/4$ ф. соли) накрыть кружкомъ, наложить сверху камень. Если черезъ нѣсколько дней грибы улягутся, и банка окажется неполною, прибавить грибовъ, залить сверху растопленнымъ масломъ или жиромъ, завязать пузыремъ, поставить въ холодное мѣсто. Передъ употребленіемъ грибы необходимо намочить въ холодную воду часа на $1^1/_2$.

2232. **Порошокъ изъ бѣлыхъ грибовъ.** Перемыть грибы, очистить отъ верхней кожицы, порѣзать небольшими кусками, далѣе поступать какъ сказано въ № 2227.

2233. **Оливки.** Оливки и капарцы можно приготовить самимъ. Взять еще совсѣмъ зеленыя сливы, если можно, круглыя, не крупнѣе мушкатнаго орѣха, сдѣлать ножомъ небольшой надрѣзъ, вынуть очень осторожно косточки, сложить въ небольшія стеклянныя баночки съ широкими горлышками, залить остывшей водой, вскипяченой съ солью, сверху прованскимъ масломъ обвязать плотно пузыремъ, держать въ холодномъ мѣстѣ. На 4 стак. воды взять $1/2$ ф. соли.

2234. **Оливки другимъ манеромъ.** Набрать ягодъ кизила, когда онѣ чуть начинаютъ краснѣть, налить водою и варить, пока онѣ сдѣлаются мягкими, откинуть на рѣшето. Вскипятить штофъ хорошаго рейнскаго уксуса съ 1 столов. ложкою соли и 1 лож. мелкаго сахара, всыпать кизилъ, дать вскипѣть раза два, снять съ огня, перелить въ каменную чашку, дать остыть, переложить въ банки, пересыпая гвоздикою, эстрагономъ и лавровымъ листомъ, залить уксусомъ. въ которомъ варились ягоды, сверху прованскимъ масломъ, завязать пузыремъ, вынести въ холодное мѣсто.

2235. **Капарцы.** Салыя молодыя сѣмячки настурцій вымыть, разсыпать на рѣшето, высушить на воздухѣ, сложить въ неболшія баночки, залить остывшею водою, вскипяченою съ солью, а сверху прованскимъ масломъ, закупорить, обвязать пузыремъ. На 8 стак. воды берется 1 ф. соли. Держать въ холодномъ погребѣ.

2236. **Масло анчоусное.** 20 анчоусовъ мелко порѣзать, истолочь въ ступкѣ, смѣшать съ 1 ф. сливочнаго несоленаго масла. Хорошо съ хлѣбомъ и къ бифстексу.

2237. **Масло съ петрушкою.** Чухонское или сливочное масло вскипятить съ свѣжею зеленью петрушки, снимая пѣну, слить въ горшочекъ или банку, остудить, завязать, хранить въ холодномъ мѣстѣ. Въ этомъ маслѣ хорошо жарить говядину и картофель.

2238. **Масло, приготовленное на французскій манеръ.** Только что подоенное молоко поставить на ледъ часа на 3, потомъ перелить въ хорошо вылуженную кастрюлю, поставить на огонь, согрѣть до самой высокой температуры, но не дать кипѣть, отставить, остудить, чтобы было какъ парное молоко и тогда уже сбивать изъ него масло, промыть какъ можно лучше въ холодной водѣ. Такое масло вкусно и долго сохраняется.

2239. **Масло сметанное (чухонское).** Это масло сбивается изъ свѣжей сметаны въ маслобойкѣ. Его необходимо перемывать въ холодной водѣ до тѣхъ поръ, пока вода будетъ совсѣмъ чистая. Чтобы придать маслу красивый видъ, положить въ него морковнаго сока и перемѣшать хорошенько. Если масло заготовляется на зиму, перемыть его какъ можно лучше, сложить въ муравленные горшки или большія банки рядами, пересыпая солью и уминая хорошенько, чтобы не было пустоты, засыпать солью, закрыть нѣсколькими кружками бумаги, плотно завязать и держать въ холодномъ мѣстѣ. Передъ употребленіемъ нужно масло промыть въ нѣсколькихъ водахъ. Или сложить масло въ горшокъ, залить очень соленой водой пальца на три, завязать чистой холстиной. На 20 ф. масла берется $2^1/_4$ ф. соли. Изъ $1/2$ ведра чистой сметаны безъ простокваши выйдетъ $7^1/_2$ ф. масла.

2240. **Масло сливочное.** Сливочное масло сбивается изъ сырыхъ или кипяченыхъ сливокъ. Его нужно сначала промыть въ прѣсномъ молокѣ, а потомъ уже въ водѣ. Подается къ чаю, закускѣ, пирогу.

2241. **Масло пармезанное.** Натереть на теркѣ сухого сыру пармезану, смѣшать съ свѣжимъ не соленымъ сливочнымъ масломъ. Подается къ чаю и завтраку.

2242. **Масло топленое (русское).** Положить въ кастрюлю чухонское масло, влить воды, (на 5 ф. масла 20 стак. воды) поставить на легкій огонь, мѣ-

шать, пока масло не распустится совершенно, тогда снять кастрюлю и поставить въ холодное мѣсто. Когда масло хорошо застынетъ, сдѣлать отверстіе до самаго дна, слить всю воду, налить свѣжую, растопить масло и такъ раза 3—4. Затѣмъ посолить масло какъ сказано въ № 2239 сложить въ горшки, залить очень соленою водою, завязать холстиной и держать въ холодѣ. Такъ приготовленное масло сохраняется въ продолженіе 2—3 лѣтъ. Употребляется для жаренья мяса, картофеля, рыбы и проч.

2243. **Сбереженіе чухонскаго масла**. 1 ф. бѣлой соли, 1/2 ф. сахара, 1/2 ф. селитры мелко столочь, смѣшать и класть этого порошка 6 золот. на каждый фунтъ масла, очень хорошо вымытаго. Передъ употребленіемъ масло перемыть въ нѣсколькихъ водахъ. Такъ же можно сберегать и сливочное масло.

2244. **Фритюръ**. Свѣжій говяжій жиръ порѣзать небольшими кусками, сложить въ кастрюлю, поставить на легкій огонь, растопить, часто мѣшая, чтобы не пригорѣло, слить туда же, если есть, жиръ, который снятъ съ бульона, процѣдить сквозь сито, поставить въ холодное мѣсто. Для жаренья пышекъ и пончковъ, хворосту, розанчиковъ хорошо брать гусиное сало или свиное, смѣшанное съ русскимъ масломъ.

2245. **Сыръ изъ сметаны**. 6 стак. самой свѣжей густой сметаны влить въ плотную новую салфетку, завязать ее бичевочкой надъ самой салфеткой, положить въ яму глубиною въ 3/4 ар. выкопанную непремѣнно въ черной землѣ, сверху покрыть чистою тряпочкою, чтобы не попала земля, засыпать тою же землею, хорошенько утоптать ее ногами и положить камень. Черезъ 24 часа сыръ вынуть, осторожно переложить на блюдо. Подается къ завтраку и къ чаю. Сыръ этотъ долго держаться не можетъ и потому заготовлять его въ большой пропорціи не слѣдуетъ. Можно положить въ сыръ немного соли и тмина.

2246. **Сыръ съ померанцовою цедрою**. 2 ф, свѣжаго отпрессованнаго творога, 3 полныя лож. самой свѣжей густой сметаны, 1 1/2 лож. сливочнаго несоленаго масла, 4 куска сахара, щепотку соли, истолченой и просѣянной, сушеной цедры съ 1/2 апельсина, смѣшать хорошенько, сложить въ мешочекъ, положить подъ прессъ на три дня.

2247. **Сохраненіе яицъ**. Самыя свѣжія яйца перетереть сухимъ полотенцемъ, засыпать сухой просѣянной золой дубовой. Или уложить рядами, въ горшки, заливая чуть теплымъ бараньимъ жиромъ или русскимъ масломъ. Хорошо также опускать яйца въ извѣстковую воду и когда они покроются извѣстью, дать имъ обсохнуть, держать въ сухомъ мѣстѣ, при умѣренной температурѣ. Яйца сохраняются довольно долго, если ихъ залить растопленнымъ, чуть теплымъ парафиномъ. Самыя прочныя яйца Мартовскія. Если яйца уложены въ горшки, то ихъ нужно закрыть какъ можно плотнѣе, чтобы предохранить отъ воздуха; если въ ящикахъ, закрыть ихъ крышками и заколотить. Укладывать яйца нужно непремѣнно тонкимъ концомъ внизъ и такъ, чтобы одно не касалось другого.

Б. Запасы изъ мяса, рыбы и домашней птицы.

2248. **Солонина**. Самую свѣжую говядину, лучше всего парную, нужно обтереть, чтобы не было крови, отъ присутствія которой мясо скорѣе портится, раздѣлить на куски, вырѣзавъ самыя большія кости, свѣсить, натереть хорошенько каждый кусокъ со всѣхъ сторонъ сухою мелкою солью, смѣшанною со специями, уложить въ кадочку, а еще лучше въ боченокъ, посыпавъ на дно соли съ селитрою, лавровымъ листомъ, англійскимъ перцемъ, какъ можно поплотнѣе, чтобы между кусками не было пустоты. Когда будетъ уложено все мясо, закрыть хорошенько крышкой, положить небольшой гнетъ. Если мясо солится въ боченкѣ, закрыть его крышкою, засмолить, поставить въ погребъ, переворачивать боченокъ то на одно, то на другое дно, чтобы мясо просаливалось равномѣрно. Если въ кадочкѣ, то необходимо черезъ 3—4 дня переложить нижніе куски наверхъ, а верхніе внизъ, повторить это раза 2—3. Черезъ три недѣли солонина готова. На три пуда говядины берется 5 ф. сухой соли, 12 золот. толченой селитры, англійскаго перца, лавроваго листа, майорана, коландры по 6 золотниковъ. Кто желаетъ, можетъ положить немного чеснока. Посуду для солонины лучше брать дубовую, которая должна быть хорошо вымыта и выпарена.

2249. **Соленое свиное сало (шпикъ)**. Большіе куски свѣжаго свинаго сала надрѣзать въ нѣсколькихъ мѣстахъ, натереть хорошенько бѣлою толченою солью, безъ специй, уложить въ глубокое корыто, попарно пересыпая солью, т. е. первый рядъ кусковъ положить коркой внизъ, второй, кожей вверхъ и такъ до конца. Сверху наложить ольховую или дубовую доску, на нее камни, оставить такъ недѣли на три, изрѣдка перекладывая нижнія пары наверхъ, а верхнія внизъ. Затѣмъ вынуть, осушить, завернуть каждый кусокъ шпика въ хорошо высушенное сѣно, уложить въ ящики, закрыть крышкою, держать въ холодномъ мѣстѣ. На пудъ сала взять 2 1/2 ф. сухой соли.

2250 **Языки соленые**. Языки солятся такъ же, какъ говядина № 2248.

2251. **Полотки**. Ощипанные гуси и утки выпотрошить, вымыть, вытереть сухимъ полотенцемъ, распластать, разрубивъ спинку отъ верха до низу, натереть хорошенько съ обѣихъ сторонъ толченою солью съ простымъ и англійскимъ перцемъ, гвоздикою, селитрою. На дно кадочки насыпать соли съ селитрою и лавроваго листа, уложить полотки поплотнѣе, пересыпая оставшейся солью, закрыть донышкомъ, наложить небольшой камень. Черезъ три дня переложить верхніе внизъ, а нижніе наверхъ. По истеченіи трехъ недѣль, можно уже употреблять, отваривъ какъ солонину. Подаются съ картофельнымъ пюре, соусомъ изъ горошка, шинкованной капусты или просто съ тертымъ хрѣномъ, разведеннымъ уксусомъ.

2252. **Полотки копченые.** Для копченія нужно брать крупныхъ и очень жирныхъ гусей. Выпотрошенныхъ, вымытыхъ гусей, распластать, натереть хорошенько солью съ селитрой, перцемъ, гвоздикой, сложить очень плотно въ кадочку, наложить кружокъ и камень, оставить на 4 дня. На пятый день, не моя, и не обтирая гусей обвалять ихъ въ пшеничныхъ отрубяхъ такъ, чтобы мясо не было видно, коптить въ теченіе 8 дней, но въ такомъ разстояніи отъ огня, чтобы жиръ на гусяхъ не таялъ, а потомъ повѣсить еще на 6—8 дней на воздухъ въ тѣни; затѣмъ обтереть гусей, чтобы на нихъ не осталось отрубей и хранить въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ.

2253. **Печенки гусиныя для паштетовъ.** Перемыть печенки въ холодной водѣ, сложить въ каменную чашку, налить молокомъ, чтобы покрылись совершенно, оставить на сутки въ холодномъ мѣстѣ; потомъ вынуть, вымыть, обвалять въ мукѣ съ солью и толченымъ перцемъ, обжарить въ маслѣ, переложить въ муравленный горшокъ, плотно закрыть и держать на льду.

2254. **Судаки и щуки соленые.** Чистить рыбу не нужно, вынуть только внутренности прочь, обтереть, но не мыть, распластать; насыпать соли на дно кадочки, уложить въ нее рыбу рядами, пересыпая солью, закрыть кружкомъ, положить гнетъ, держать въ холодномъ погребѣ, а лѣтомъ на льду. Если солятся мелкіе судаки или щуки, то распластывать ихъ не нужно. На 1 пудъ рыбы берется $2^1/_2$ ф. сухой бѣлой соли и 2 золот. селитры.

2255. **Осетрина, севрюга, и бѣлуга соленая.** Если рыба мерзлая, оттаять ее, нарѣзать небольшими кусками, вымыть въ холодной водѣ, а когда она стечетъ, вытереть сухимъ полотенцемъ. Взять на 1 пудъ рыбы $2^1/_2$ ф. соли и 3 золот. толченой селитры, смѣшать, натереть хорошенько каждый кусокъ рыбы; насыпать на дно кадочки соли, а сверху слой сухого хмелю, на него рыбу, пересыпая оставшеюся солью. Когда кадочка будетъ наполнена до половины, насыпать опять слой хмелю, на него опять куски рыбы, пока кадочка не будетъ полна, сверху насыпать потолще слой хмелю, закрыть деревяннымъ кружкомъ, наложить небольшой гнетъ. Каждый сортъ рыбы нужно солить отдѣльно, какъ и рыбьи головы.

2256. **Балыки домашніе.** Предназначенную для балыковъ рыбу мыть не нужно, а только чисто выскоблить ножомъ. Снять съ рыбы филеи, свѣсить ихъ, натереть хорошо солью, смѣшанною съ толченою селитрою, уложить въ кадочку, закрыть крышкой, сверху наложить камень, оставить на 12 дней, переложивъ на 7-й день нижніе куски наверхъ, а верхніе внизъ. По истеченіи этого времени вынуть балыки, очистить отъ соли, повѣсить въ тѣни на три недѣли, а потомъ прокоптить и повѣсить на солнце, чтобы пустили изъ себя сокъ.

2257. **Рыба маринованная.** Осетрину, лососину или карпа вычистить, вымыть, обтереть салфеткой, порѣзать небольшими кусками, посолить, обвалять слегка въ мукѣ, обжарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ, сложить въ банку, залить уксусомъ № 2285. Мелкая рыба маринуется такъ же, только цѣльная.

2258. **Угри и налимы маринованные.** Прежде чѣмъ готовить угря, съ него нужно снять кожу; дѣлается это такъ: надрѣзать кожу у самой головки, продернуть иголкой тоненькую веревочку сквозь глаза, завязать ее и повѣсить рыбу, потомъ содрать руками кожу съ цѣлаго угря, порѣзать рыбу на куски, вымыть, сухо вытереть полотенцемъ; налимовъ вычистить, выпотрошить, вымыть, вытереть, посолить. Ту и другую рыбу обвалять въ мукѣ, обжарить въ маслѣ, остудить. Чистый небольшой боченокъ вымазать внутри свѣжимъ прованскимъ масломъ, положить на дно лавров. листа, перцу, нѣсколько штукъ гвоздики, немного эстрагона, уложить куски рыбы, сверху прикрыть лавров. листомъ, перцемъ, эстрагономъ, залить остывшимъ уксусомъ № 2285; сверху прованск. масломъ, закрыть донышкомъ, закупорить, засмолить, поставить въ холодное мѣсто. Черезъ 2—3 дня встряхивать боченочекъ или переворачивать его то на одно дно, то на другое.

2259. **Плотва копченая.** Свѣжую крупную плотву вычистить, выпотрошить, связать по двѣ у хвоста, укрѣпить на тонкихъ палочкахъ, вставить ихъ, чтобы крѣпко держались, въ опрокинутую вверхъ дномъ кадочку, поставить ее на небольшіе камешки, положить подъ нее сосновыхъ щепокъ, зажечь. Черезъ 4 часа плотву можно кушать. Щепки горѣть пламенемъ не должны, а только куриться, чтобы былъ дымъ.

2260. **Раковыя шейки маринованныя.** Отварить раки въ соленомъ кипяткѣ съ зеленью петрушки и укропа, остудить, очистить шейки и ножки, сложить ихъ въ банку, залить остывшимъ уксусомъ, вскипяченымъ со специями, держать въ холодномъ мѣстѣ.

2261. **Другимъ манеромъ.** Очистить раковыя шейки и ножки, если крупныя, слегка отжать въ чистой салфеткѣ, переложить въ каменную поливную банку, залить раковымъ масломъ, которое можно приготовить изъ оставшихся раковъ, плотно закрыть, держать въ холодномъ мѣстѣ. Маринованныя раковыя шейки и ножки употребляются для украшенія разныхъ блюдъ, для соусовъ, и для салата.

2262. **Колбасы копченыя.** 9 ф. нежирной свинины и 3 ф. мягкой отъ филея говядины порѣзать какъ можно мельче, смѣшать съ $^1/_3$ ф. мелкой просѣянной соли, $^3/_4$ лота толченой селитры $^1/_2$ лот. англійск. и 1 лот. простого перца, начинить чисто вымытыя кишки не слишкомъ туго, завязать концы ниткою, повѣсить въ комнатѣ, чтобы обсохли, а потомъ коптить дней 7—8.

2263. **Колбасы литовскія.** Нежирной свинины 5 ф., столько же жирной наскоблить ножомъ, выбрать жилы, положить $^1/_8$ ф. толченой соли, $1^1/_2$ золот. толченаго англійск., $^3/_4$ золот. простого перца, $1^1/_2$ золот. майорана, кто желаетъ. Положить въ кастрюлю свиныхъ обрѣзковъ и костей, (2—3 ф.) 3 лавров. листа, 10 зеренъ англійск. перца, $^1/_4$ ф. мелко изрубленнаго бѣлаго лука, налить 5 стак. воды, варить на легкомъ огнѣ, пока мясо разварится, процѣдить, влить въ мясо 3 стак. этого бульона, размѣшать хорошенько, на-

полнить свиныя кишки, перевязать ниткой какой угодно длины, соединить оба конца, повѣсить, чтобы обсохли, вынести въ холодное мѣсто. Положить въ кастрюлю одну или двѣ колбасы, смотря по надобности, налить воды или пива столько, чтобы оно покрыло колбасы, поставить на плиту, варить $^{3}/_{4}$ часа; потомъ положить на сковороду шпика; на него колбасы, поджарить съ обѣихъ сторонъ. Подаются съ соусомъ изъ кислой капусты или съ горчицею.

2264. **Колбасы польскія копченыя очень хорошія.** Нежирной свинины 5 ф., говядины отъ филея $2^{1}/_{2}$ ф. порѣзать очень мелко, смѣшать съ $2^{1}/_{2}$ ф. свѣжаго шпика, порѣзаннаго продолговатыми тоненькими ломтиками, 2 столов. ложками соли и $^{3}/_{4}$ золот. толченой селитры, 1 стак. рома, наполнить воловью кишку довольно туго, но чтобы она не лопнула, положить подъ прессъ дня на два, потомъ повѣсить на 5 дней въ холодномъ мѣстѣ и коптить въ теченіе 20 дней.

2265. **Колбасы французскія превосходныя.** Изрубить 6 ф. жирной мягкой свинины такъ мягко, чтобы имѣла видъ тѣста, смѣшать съ 3 лож. соли, намоченной въ молокѣ и крѣпко отжатой французской 5 копѣечной булкой, (безъ корокъ) 2 стак. самыхъ густыхъ, не кислыхъ сливокъ, $^{1}/_{2}$ чайной лож. толченой и просѣянной гвоздики, 2 чайн. лож. толченаго перца., 6 сырыми желтками и 2 ф. свѣжаго шпика, порѣзаннаго мелкими кубиками, наполнить свиныя кишки не очень туго, завязать концы ниткой, проколоть въ нѣсколькихъ мѣстахъ, чтобы вышелъ воздухъ, вынести въ холодное мѣсто. Передъ отпускомъ къ столу, разогрѣть кусочекъ масла на сковородѣ, положить колбасу, обжарить со всѣхъ сторонъ. Подаются къ закускѣ.

2266. **Колбасы страсбургскія.** Изрубить какъ можно мельче 5 ф. хорошей, мягкой свинины и 2 ф. говядины отъ филея, сложить въ салфетку и повѣсить въ холодномъ мѣстѣ на 4 часа, потомъ смѣшать мясо съ 7 золот. соли, $2^{1}/_{2}$ лот. мелко толченаго перца, 1 стак. хорошаго краснаго вина, $^{1}/_{2}$ ф. шпика мелко порѣзаннаго, наполнить свиныя или воловьи кишки, держать нѣсколько дней въ дыму и кушать сырыя или вареныя. Кишки нужно мочить 24 часа въ бѣломъ дешевомъ винѣ съ 1 лож. соли, лукомъ и перцемъ.

2267. **Колбасы лифляндскія.** Сырую воловью печенку вымыть, обтереть насухо, изрубить, какъ можно мельче, протереть сквозь рѣшето, хорошо смѣшать съ $^{1}/_{2}$ ф. свѣжаго шпика, порѣзаннаго маленькими кусочками, 4 изрубленными луковицами, $^{3}/_{4}$ ф. мелко изрубленнаго почечнаго жира, 9 яйцами, 2 стак. густыхъ сливокъ, $^{1}/_{2}$ стак. тертаго на теркѣ бѣлаго хлѣба, щепотью мушкат. цвѣта и майорана, кто любитъ, $^{1}/_{2}$ ф. изюма безъ косточекъ, $^{1}/_{4}$ ф. коринки, наполнить кишки, завязать концы, варить въ водѣ около часа. Передъ подачей къ столу, обжарить въ маслѣ.

2268. **Колбасы кровяныя съ гречневой крупой.** Влить въ кастрюлю 3 стак. цѣльнаго молока, положить 1 ф. растопленнаго свинаго сала, $^{1}/_{8}$ лота англійскаго перца, $^{1}/_{2}$ лота мушкат. орѣха, немного соли, вскипятить, всыпать $2^{1}/_{2}$ стакана мелкихъ гречневыхъ крупъ, накрыть крышкою, поставить

на плиту, а когда каша погустѣетъ, отставить, остудить. Свѣжую свиную кровь протереть сквозь сито, влить въ кашу столько, чтобы она сдѣлалась жидковатою, наполнить ею свиныя кишки, завязать концы, опустить въ кипятокъ и варить $^{1}/_{4}$ часа.

2269. **Колбасы съ кашей малороссійскія.** (Пропорція на 6 человѣкъ). Перетереть яйцомъ $1^{1}/_{2}$ стак. просѣянныхъ смоленскихъ крупъ, высушить, протереть сквозь частое рѣшето. Вскипятить 3 стак. цѣльнаго молока съ $1^{1}/_{2}$ стак. растопленнаго свинаго сала, всыпать крупу, размѣшать, накрыть крышкою, поставить на плиту минутъ на 10, смотрѣть, чтобы не пригорѣла, отставить, остудить, смѣшать съ 4 яйцами, $^{1}/_{2}$ стак. вскипяченаго молока, всыпать 1 лож. мелкаго сахара, $^{1}/_{8}$ стак. сладкаго и 5 зеренъ горькаго толченаго миндаля, $^{1}/_{4}$ чайной лож. толченой корицы, $^{1}/_{2}$ стак. коринки, наполнить очень слабо кишки, опустить въ кипятокъ, поварить $^{1}/_{4}$ часа, а потомъ поджарить въ маслѣ со всѣхъ сторонъ. Подаются къ закускѣ, завтраку или передъ обѣдомъ. Кто не любитъ свинаго сала, можетъ замѣнить его масломъ. Такія колбасы въ большой пропорціи не приготовляются—онѣ очень скоро портятся.

2270. **Колбасы съ рисовой кашей.** (Пропорція на 6 человѣкъ). Опустить въ кипятокъ 1 стак. хорошо перемытаго риса, вскипятить одинъ разъ, откинуть на друшлакъ, дать стечь водѣ; $2^{1}/_{2}$ стак. цѣльнаго молока и $^{1}/_{2}$ стак. растопленнаго свинаго сала вскипятить, всыпать рисъ, варить на легкомъ огнѣ, мѣшая, до половины готовности, отставить, всыпать $^{1}/_{4}$ ф. обвареной перебранной коринки, $^{1}/_{4}$ ф. толченаго сахара, на который предварительно стереть цедру съ $^{1}/_{2}$ лимона, $^{1}/_{8}$ стак. сладкаго и 6 зеренъ горькаго толченаго миндаля, $^{1}/_{2}$ золот. толченой и просѣянной корицы, остудить. Тогда вбить 5 яицъ, размѣшать, наполнить очень легко кишки, завязать концы, опустить въ кипятокъ, варить $^{3}/_{4}$ часа, а потомъ обжарить со всѣхъ сторонъ въ духовой печи. Такія колбасы можно приготовлять съ кашей изъ хорошаго русскаго пшена и крупныхъ гречневыхъ крупъ.

2271. **Сосиськи изъ свинины.** 3 ф. нежирной свинины и 3 ф. свѣжаго шпика порѣзать самыми маленькими кусочками, смѣшать съ солью, толченымъ перцемъ, (1 чайн. лож.) $^{1}/_{2}$ чайн. лож. тертой на теркѣ лимонной коркой и 1 стак. густыхъ сливокъ, наполнить тонкія кишки, завязать концы ниткой, опустить въ кипятокъ, варить $^{1}/_{4}$ часа, потомъ обжарить въ чухонскомъ маслѣ.

2272. **Сосиськи изъ лососины.** Вымочить въ сыромъ молокѣ $1^{1}/_{2}$ ф. копченой лососины, порубить, смѣшать съ мякишемъ французской булки, намоченнымъ въ сливкахъ и отжатымъ, съ $^{3}/_{4}$ ф. раковаго масла, поставить на легкій огонь, варить, чаще мѣшая; когда образуется густое тѣсто, снять съ огня, остудить, вбить 3 желтка, положить немного соли, толченаго перца, $^{1}/_{2}$ мушкат. орѣха, $^{1}/_{2}$ стак. самыхъ густыхъ, но не кислыхъ сливокъ, раз-

мѣшать хорошенько и наполнить не толстыя кишки. Передъ отпускомъ къ столу, поджарить въ чухонскомъ маслѣ. Подаются къ завтраку и закускѣ.

2273. **Картофельная мука.** Въ деревняхъ и вообще гдѣ картофель дешевъ, можно приготовлять дома картофельную муку, которая необходима въ хозяйствѣ. Очистить картофель отъ кожицы, перемыть въ холодной водѣ сейчасъ же, чтобы картофель не почернѣлъ, натереть его на теркѣ надъ чистымъ корытомъ, налить холодной воды, вымыть это пюре, перетирая его руками, откинуть на рѣшето или большой друшлакъ, сложить въ корыто, перемыть опять хорошенько въ холодной водѣ, слить ее черезъ друшлакъ сложить картофель въ корыто, налить холодной водой, дать стоять часа 4, слить воду, налить свѣжей, размѣшать и такъ до тѣхъ поръ, пока вода не будетъ совершенно чистой; тогда слить воду, крахмалъ разложить на чистой скатерти, разостланной на столѣ и высушить на солнцѣ, почаще мѣшая. Когда крахмалъ высохнетъ совершенно, просѣять его сквозь частое сито, пересыпать въ банки и хранить въ сухомъ мѣстѣ.

2274. **Картофельная крупа.** Изъ картофельной муки можно приготовлять бѣлую или желтую крупу, напоминающую саго. Взять картофельной муки, замѣсить на однихъ бѣлкахъ крутое тѣсто, протереть сквозь рѣшето на доску не толстымъ слоемъ, вставить въ печь въ вольный духъ, хорошо высушить. Если замѣсить тѣсто на однихъ желткахъ, крупа будетъ желтаго цвѣта.

2275. **Средство исправлять молоко и сливки.** Если сливки или молоко еще несовсѣмъ закисли, но имѣютъ уже кисловатый запахъ, нужно положить на каждую бутылку сливокъ по 2 полныхъ чайн. ложечки очищенной (двууглекислой) соды, размѣшать и молоко при кипяченіи не свернется. Вкусъ сливокъ отъ соды не мѣняется.

2276. **Уксусъ.** Вскипятить 7 штофовъ воды, дать остыть, влить въ бутыль съ 1 штофомъ водки, положить $^3/_4$ ф. чистаго меда, 1 полную горсть толченыхъ ржаныхъ сухарей, 1 чашку бѣлаго гороха, взболтать и поставить на солнце на 6 недѣль.

2277. **Другая пропорція.** Влить въ бутыль или чистый боченокъ 10 штофовъ рѣчной воды, 1 штофъ пѣннаго вина, взбалтывать до тѣхъ поръ, пока сдѣлается пѣна, всыпать 5 лож. мелко толченаго виннаго камня, $^1/_2$ ф. толченаго изюма, положить кусокъ чернаго хлѣба, нарѣзаннаго маленькими кусочками, еще разъ взболтать хорошенько, опустить листъ бумаги и поставить въ теплое мѣсто или на солнце на 6—8 недѣль.

2278. **Уксусъ изъ березоваго сока очень хорошій.** Налить въ боченокъ 10 штофовъ березоваго сока и $1^1/_2$ бутылки крѣпкой водки, опустить кусокъ синей сахарной бумаги, смазанный $^1/_2$ ф. хорошаго меда, закрыть втулку полотняной тряпочкой, поставить въ теплое мѣсто на 6 недѣль.

2279. **Уксусъ очень крѣпкій.** На 10 штофовъ воды взять 1 штофъ водки, $^1/_2$ ф. меда и 1 ф. изюма, Медъ и изюмъ сварить, остудить, смѣшать съ водкой, влить въ боченокъ съ водою, взболтать. На другой день положить 6 лож. толченаго виннаго камня, 6 лож. хорошихъ пивныхъ или домашнихъ дрождей, смѣшать, закрыть втулку только толстой холщевой тряпкой и поставить въ теплое мѣсто на 1 мѣсяцъ.

2280. **Уксусъ отличный очень дешевый.** Вскипятить въ хорошо вылуженной кастрюлѣ 3 бутылки чистой дождевой воды, положить 18 золотниковъ истолченаго виннаго камня, 27 золот. хорошаго меда, размѣшать хорошенько, чтобы медъ распустился, влить $3^1/_2$ бутылки холодной дождевой воды, $^1/_2$ бутылки водки, перелить въ большую бутыль, наполнивъ $^7/_8$ бутыли. Положить въ чашку 24 золот. чернаго хлѣба, вылить на него $^1/_2$ бут. хорошаго крѣпкаго уксуса, чтобы хлѣбъ имъ пропитался, переложить хлѣбъ съ уксусомъ въ бутыль, размѣшать какъ можно лучше, завязать плотною полотняною тряпкою, поставить въ теплой комнатѣ на 2 мѣсяца, затѣмъ осторожно слить, разлить въ бутылки, закупорить, держать въ тепломъ мѣстѣ. Когда уксусъ будетъ готовъ, слить, долить водою съ водкою и медомъ (7 частей воды, 1 часть водки) и опять поставить въ теплое мѣсто на 9 недѣль. Доливать, взятое количество уксуса, нужно водою и ни въ какомъ случаѣ уксусомъ.

2281. **Уксусъ изъ яблокъ и грушъ.** Для приготовленія этого уксуса годятся всякія яблоки и груши, даже несовсѣмъ зрѣлыя, только не гнилыя. Яблоки или груши порубить мелко, отжать весь сокъ, влить его въ кадочку и поставить на ледъ на 3 три дня, потомъ слить осторожно жидкость и на каждое ведро сока положить 1 стак. меду и 2 стак. патоки, листъ писчей бумаги слегка смазанный медомъ, закрыть втулку полотняной тряпкой, приклеить ея края къ боченку и оставить такъ на 3 мѣсяца. Этотъ уксусъ очень крѣпокъ и пріятенъ на вкусъ и почти ничего не стоитъ тому, кто имѣетъ свой садъ.

2282. **Уксусъ эстрагонный.** Перебрать листья эстрагона, сполоснуть ихъ, просушить, всыпать въ бутыль 3 стак., налить 4 бутылками уксуса, завязать слегка полотняной тряпкой, поставить въ теплое мѣсто недѣли на три, процѣдить, разлить въ бутылки, закупорить хорошенько. Такой уксусъ придаетъ очень хорошій вкусъ салату.

2283. **Уксусъ для маринованія ягодъ и фруктовъ.** На 2 бут. уксуса взять 2 ф. меду или сахара, 6 зеренъ гвоздики, кусокъ корицы, 50 зеренъ англійскаго перца, 6 зеренъ кардамону, 7 шт. лавров. листа, 1 лож. соли, вскипятить, остудить,

2284. **Другимъ манеромъ.** На 1 бут. уксуса взять 1 штофъ воды, $1^1/_2$ ф. сахара, 1 чайн. ложечку толченой селитры, 1 чайн. лож. толченой соли, небольшой кусокъ корицы, 2 лавров. листа, вскипятить остудить.

2285. **Уксусъ для маринованія рыбы, мяса и проч.** Вскипятить 1 бут. крѣпкаго уксуса съ $1^1/_2$ лож. толченой соли, съ красиво нарѣзанными селлереемъ, петрушкою, морковью, 1 горстью англійскаго перца, 1 горстью лавров. листа, 10 зернами гвоздики, 1 луковицей, разрѣзанной на 4 части, остудить. Кто любитъ, можетъ прибавить корицы и кардамона.

2286. **Уксусъ для маринованія овощей, зелени и грибовъ.** Приготовляется точно такъ же, какъ и № 2283, только сахара кладется не болѣе 4—5 кусковъ.

ОПЕЧАТКИ.

Стр.	*Напечатано.*	*Должно быть.*
22	№ 37. докраснаобжаренную	докрасна обжаренную
25	№ 46. мелконашинкованныхъ	мелко нашинкованныхъ.
25	№ 48. Вальдшлены	Валдшнепы
38	№ 95. нялить	налить
41	№ 106. жидкяя	жидкая
46	№ 117. въ батвиньи	въ ботвинью
55	№ 142. печинки	печенки
56	№ 151. кришкою	крышкою
58	№ 155. $1^1/_2$ судака	$1^1/_2$ ф. судака
60	№ 164. смѣшать	смѣшаннымъ
61	№ 168. $^1/_8$ ф. мушк. орѣха	$^1/_8$ мушк. орѣха
63	№ 173. $^1/_2$ рису	$^1/_2$ ф. рису
69	№ 193. шампиніона	шампиніоновъ
72	№ 207. на фаршъ № 137	на фаршъ № 147
84	№ 255. слой форму	слой фаршу
87	№ 264 смазаннымъ	смазапномъ
90	№ 276. жареныхъ	жирныхъ
95	№ 303. $7^1/_2$ стак. молока	$4^1/_2$ стак. молока
101	№ 478. Соусъ перцевый къ говядипѣ	№ 378. Соусъ перцовый къ говядинѣ.
108	№ 358. эшалату	эшалоту
109	№ 363. $1^1/_2$ стак. бульону	$^1/_2$ стак. уксусу
113	№ 382. 2 стол. лож. толченаго шафрану	$^1/_2$ чайн. лож. толченаго шафрану
119	№ 414. 2 стак. мелкаго сахара	2 стак. молока
121	№ 425 $^1/_4$ сахару	$^1/_4$ ф. сахару
127	№ 443. и 3 лож. лимон. сока	или 3 лож. лимон. сока
131	№ 461. $1^1/_4$ сливокъ	$1^1/_2$ стак. сливокъ
132	№ 462. масса	масла
151	№ 553. $1^1/_2$ судака	$1^1/_2$ ф. судака
163	№ 601. 1 лож. сливокъ	1 лож. оливокъ
170	№ 630 вымыть	вынуть
190	№ 686 мигкій	мягкій
191	№ 689. тестѣ	тѣстѣ
195	№ 703. степки, колатушкой	стѣнки, колотушкой
211	№ 759. варилать	варилась

стр.	*Напечатано.*	*Должно быть.*
212	№ 764. изъ горошка № 409	изъ горошка № 413
216	№ 779 масломъ, налить вина	масломъ, сложить телятину, налить вина
220	№ 795. № 342	№ 345.
236	№ 848. 15 зеренъ петрушки	15 зеренъ перцу
245	№ 868. № 859	№ 866.
252	№ 900. и подать	или подать
259	№ 926. каждаго	каждой
303	№ 1102. 2 сахаря	2 сухаря
317	№ 1163. pommes meringules	pommes meringuées
322	№ 1182. 1 ф., — стак. сахару,	$^{1}/_{2}$ ф., $^{1}/_{2}$ стак. сахару
323	№ 1185 на кремъ: № 1280 и № 1279, на мороженое № 1378	на кремъ 1288 и № 1289, на мороженое № 1387.
349	болый	бѣлый
365	№ 1366. шпикованнымъ	шинкованнымъ
385	№ 1439. мококомъ	молокомъ
397	№ 1486. $^{1}/_{2}$ свѣжаго масла	$^{1}/_{2}$ ф. свѣжаго масла
397	№ 1486. вырѣзать	вырѣзать
398	№ 1490. $^{3}/_{4}$ стак.	$1^{1}/_{3}$ стак.
401	№ 1509. растереть	растертаго
404	№ 1528. $^{1}/_{4}$ стак.	$1^{1}/_{4}$ стак.
405	№ 1536. мѣшать	смѣшать
433	№ 1651. чорезъ	черезъ